elgourmet.com

ISSN 1668-8988

DE VIAJE
UNA VUELTA POR EL PAÍS VASCO

REPORTAJE
JUAN CARLOS PALLAROLS CINCEL NOBLE

REVIEW
TOMO I CLÁSICO REVISITADO

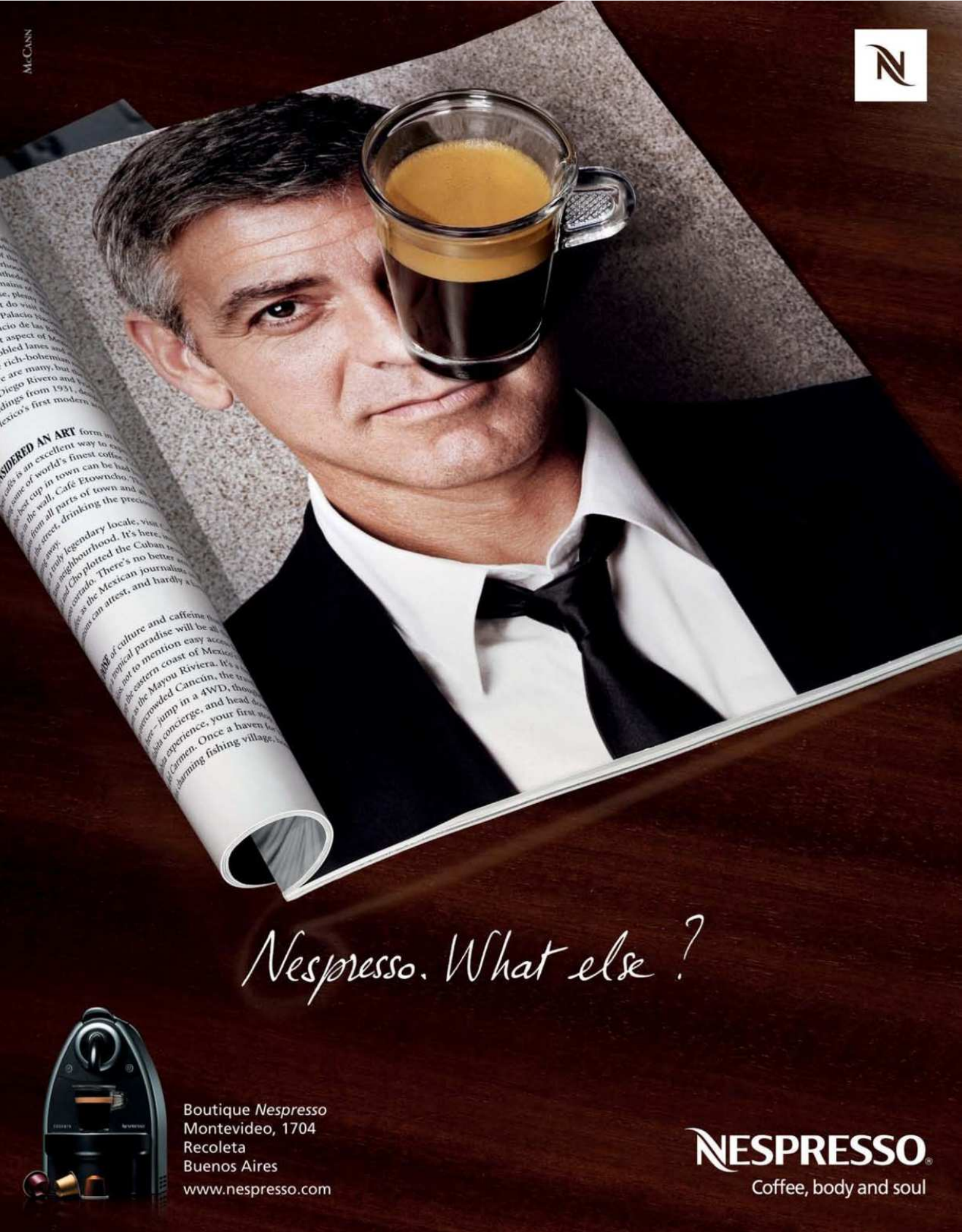
OCT 2008
44

ESPECIAL COCINA NOVOANDINA

Quínoa y amaranto
la revancha americana

HISTORIA
BEBIDAS ORIGINALES DEL CONTINENTE

MAPA GOURMET
SABORES DE LATINOAMÉRICA EN BUENOS AIRES


McCann
Nespresso. What else ?
Boutique Nespresso
Montevideo, 1704
Recoleta
Buenos Aires
www.nespresso.com
NESPRESSO
Coffee, body and soul

#44 elgourmet.com

5 EDITORIAL

6 EL GOURMET NOTICIAS

18 REVIEWS. TOMO 1, PONZA, TIPULA

24 MIRADAS. POR ELISABETH CHECA

26 ILUSTRADO

44 VIDA SANA

80 GUÍA DE VINO

82 TERRUÑOS. EL VALLE DE PEDERNAL

96 TU CASA, TU RECETA, TU COCINA

100 EXPOGOURMET.COM

102 BACKSTAGE

104 CARTAS DE LECTORES

106 VIDRIERA

108 EL CLUB DEL BUEN BEBER

110 RECETAS ELGOURMET.COM

114 PROGRAMACIÓN

Foto de Gustavo Herrero
para Torres Fotografía
Producción de Liliana Cameroni

CONTENIDOS

32 **producto del mes**
Quínoa y amaranto, la versatilidad al plato. Las hermanas Comparatore proponen delicias dulces y saladas.

46 **historia**
Un recorrido por las bebidas originales de América Latina.

50 **Juan Carlos Pallarols**
Comparte su prestigiosa trayectoria como maestro orfebre y su pasión por la buen vida.

59 **aires andinos**
La cocina novoandina marca sus huellas con fuerza en el universo culinario. Menú de lujo.

74 **mapa gourmet**
Una selección de los mejores restaurantes de cocina latina en Buenos Aires.

84 **de viaje**
País Vasco, una vuelta por sus calles, su arquitectura, paisajes y lo más destacado de la cocina vasca. Para viajar leyendo.

elgourmet.com

LA REVISTA ELGOURMET.COM Y SUS CONTENIDOS SON PROPIEDAD DE GRUPO Q S.A. PRAMER S.C.A. ES EL TITULAR DE LA MARCA ELGOURMET.COM. AMANTE DEL BUEN VIVIR CON LICENCIA DE USO OTORGADA A GRUPO Q S.A.

PUBLISHERS | Lucas Jinkis + Diego Allami

EDITORA | Laura Litvin
DISEÑO + ARTE | Verónica M. Carman | Sebastián Delucchi
GERENTE GENERAL | Diego Waciarz
EJECUTIVOS DE CUENTAS | Sebastián Rolando, Pablo Barone
COORDINACIÓN COMERCIAL | Manuela Binotti
GERENTE DE COORDINACIÓN | Romina Rúa Lafauci
COORDINACIÓN EDITORIAL | Valeria Mollo

COLABORADORES
REDACCIÓN | Guadalupe Henestrosa, Maco Lucioni, Elisabeth Checa, Fernanda Soulé, Ana Schlimovich, Cecilia Escola, Facundo Di Genova, Alejo Luna
FOTÓGRAFOS | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Javier Picerno, Constanza Niscovolos
PRODUCTORES | Liliana Cameroni, Marcela Sorondo
ILUSTRADORES | Juan Deleau, Damián Zain, Alma Larroca
CORRECCIÓN | Nicolás Bal
COCINEROS | Paula y Alejandra Comparatore, María Soledad Mendoza
RETOCADOR | Manrique Fernández Buente

REDACCIÓN | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
SUSCRIPCIONES | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
PUBLICIDAD | comercial@grupoq.com.ar

GRUPO Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
DIRECTORES | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

PRAMER S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
DIRECTORA DE CONTENIDOS | Lucía Suárez
PRODUCTORA GENERAL ELGOURMET.COM | María Marta Massara
DIRECTORA COMERCIAL | Elizabeth James
COORDINADOR DE PUBLICIDAD NACIONAL | Alejandro Capalozza Bargués
COORDINADOR DE VENTAS INTERNACIONALES | Santiago Cosentino

DISTRIBUCIÓN EN CAPITAL Y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
DISTRIBUCIÓN EN INTERIOR | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
IMPRESIÓN | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

REVISTA ELGOURMET.COM COLOMBIA
REDACCIÓN | D'Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33, Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

REVISTA ELGOURMET.COM ECUADOR
REDACCIÓN | Editorial Arantí. Ultimas Noticias N3732 y El Comercio. Quito, Ecuador. Tel.: 00593 2 2267 992

REVISTA ELGOURMET.COM MÉXICO
REDACCIÓN | Editorial Sayrols S.A. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

REVISTA ELGOURMET.COM URUGUAY
REDACCIÓN | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061

REVISTA ELGOURMET.COM VENEZUELA
REDACCIÓN | Only Eventos C.A. Av. La Estancia CCCT Primera Etapa Piso 5 Oficina 520, Chuao. Caracas, Venezuela. Tel.: 9590762. Fax: 9599285

Asociación Argentina de Editores de Revistas

auditado por IVC Instituto Verificador de Circulaciones

lo nuevo, **lo "nuestro"**

Por Laura Litvin

Un proceso lento, pero que se percibe con fuerza en la gastronomía local, es la revalorización de los productos de la tierra, de lo "nuestro".

Esto, que otros países, como Perú por ejemplo, han sabido aprovechar muy bien para desarrollarse no sólo en términos culinarios, sino también económicos, para la cocina local parece ser una novedad.

Siempre enfocados hacia "afuera" –siendo coherentes con la historia de nuestro país–, hemos pasado, en apenas una década, del sushi y la pizza con *champagne*, al *boom* de la cocina étnica (llámese marroquí, del sudeste asiático, árabe, etc.); de la fusión, a la cocina de autor. Y ahora, en una operación muy argentina de convertir lo que antes era rechazado en la última tendencia, hemos vuelto a las raíces.

Claro que mucho tuvo que ver la aceptación de la cocina peruana, algo que hasta hace poco era impensable. El paladar argentino, al menos el porteño, discriminó históricamente los picantes sabores de América Latina en favor de otras sutilezas, como la cocina francesa, sólo por una cuestión de estatus o prestigio.

Así, papines andinos, maíz, quínoa, amaranto, pimientos del Norte, pescados de río del Litoral, cordero patagónico y mariscos del Sur, llegan a los restaurantes y a las mesas gourmet a través de siglos y siglos de historia, para quedarse.

Y con la elección de estos ingredientes se abre, una vez más, el debate sobre nuestra identidad gastronómica. Qué duda cabe, la cocina es una herramienta concreta en la construcción de la identidad y del patrimonio cultural de un país. Cada receta, cada técnica de cocción, es un reflejo de la historia y de las costumbres. Pero ese patrimonio cultural no es un hecho dado, es un proceso que se da a través del tiempo, en el que intervienen variables de todo tipo.

Esto lo saben muy bien los países con larga tradición y culto por la cocina. Hace unos meses, Francia hizo una presentación oficial ante la Unesco para que se trate la posibilidad de que la gastronomía gala sea reconocida como Patrimonio inmaterial de la humanidad. La idea no es original del presidente Sarkozy. La tuvieron a fines de 2006 algunos maestros de la cocina francesa, como Paul Bocuse, entre otros.

También en otros países hubo iniciativas similares. España intentó lo propio con su tradicional paella y el gazpacho. En Alemania, la comunidad de Heichelheim intenta conseguir que las albóndigas de Turingia sean valoradas igualmente como patrimonio cultural. México se puso en acción en el año 2005, organizando una campaña de promoción de sus platos típicos, pero no tuvo éxito. Habrá que esperar hasta 2009 para ver cuál es la respuesta para Francia.

Mientras tanto, otras estrategias menos formales, pero efectivas, tienen lugar. Perú, con un trabajo esforzado e inteligente, ha logrado hacer conocer su cocina y elevarla al mismo prestigio de otras destacadas mundialmente. Nadie mejor que Gastón Acurio, renombrado chef peruano y referente de esta movida, para explicar el rol que la cocina de América Latina debería ocupar. En una carta que le escribió al chef venezolano Sumito Estévez y que él reproduce en su blog (http://sumitoestevez.blogspot.com), Acurio sintetiza su postura y nos hace reflexionar: "A nosotros, los cocineros de nuestra generación, no nos compete aún la vanguardia, primero debemos hacer muchas cosas: definir, redactar y consolidar el mapa culinario regional, para que sepamos de dónde viene cada uno de nuestros productos, cuáles son sus más altos estándares, cuáles son sus usos culinarios más apropiados, reivindicar su origen y hacer populares a sus mejores productores, impulsar decididamente a que los estados deben ver a la gastronomía como un instrumento valiosísimo de desarrollo, promover la creación de escuelas públicas de cocineros y por supuesto exportar nuestras tradiciones de manera sofisticada o rústica, pero con un sentido de competencia que tenga la aspiración nada descabellada de conquistar el mundo. Pero no con balas ni insultos; con nuestros sabores, con nuestra cocina".

En una **operación** muy **argentina** de convertir lo que **antes** era **rechazado** en la última ***tendencia***, nuestras **mesas** están llenas de **papines andinos**, **maíz**, **quínoa**, **pimientos**, **pescados de río** y **cordero** patagónico. A través de **siglos de historia**, llegaron para **quedarse**.

La gastronomía argentina tiene un largo camino por recorrer. Pero ya está claro que no se trata exclusivamente del asado, la milanesa y las empanadas. Hay un universo para explorar. Por suerte, nuestros cocineros –cada vez mejor formados– trabajan con convicción para lograr esa manera de expresar nuestra identidad gastronómica. Esa que nos vuelva únicos y reconocibles en todo el mundo.

puntajes

los puntajes de las recetas son:

G	**Fácil**
G G	**Anímese**
G G G	**Algo complicada**
G G G G	**Difícil**
G G G G G	**Si le sale, sáquele una foto y envíela.**

momento Persicco

La heladería sigue festejando la primavera con deliciosos *canonccinos* rellenos con helado, bañados en chocolate casero y una doble cobertura de almendras tostadas. Una propuesta simple, original y deliciosa elaborada con productos naturales y frescos de excelente calidad, pensada por Persicco para disfrutar en cualquier momento del día.
Crema americana, dulce de leche, sambayón y frambuesa son las cuatro tentaciones de *canonccinos* que Persicco propone y que ya pueden disfrutarse en todas las sucursales de Capital Federal, GBA y vía *delivery*.

medalla de oro para Freixenet

Con su reciente lanzamiento, Vivace Dolce Espumante, Freixenet ha sido galardonado con la Medalla de Oro en el Concurso VinoSub30, 5° Edición. Las catas fueron realizadas en La Enoteca de la ciudad de Mendoza, entre los días 1° y 3 de septiembre. Organizado por Argentinewines.com, éste es el único concurso en el mundo en el que son jóvenes catadores menores de 30 años los que eligen los vinos que reciben premios. La entrega de diplomas y medallas se realizó el pasado jueves 11 de septiembre en el marco de Vinos & Bodegas 2008 en La Rural, Ciudad de Buenos Aires.

el libro que revela todos los secretos del alcohol

¿Hay hongos en el vino y la cerveza? ¿Qué relación existe entre vinos, patas y sandías? ¿Qué es el espíritu del alcohol? En el libro *El barman científico (tratado de alcohologia)*, el periodista especializado en el tema, Facundo Di Genova, nos pasea por bodegas, fermentos, destilados, burbujas y leyendas varias, convenciéndonos de que, además de merecer una mirada científica, también son parte de la cultura que supimos conseguir. A lo largo de un recorrido que tiene tanto de descenso a los infiernos como de visita al paraíso, aparecen los problemas de los viñateros de Francia y el trabajo de los especialistas, la ciencia en los brebajes que preparan los presos, los secretos de la levadura, entre muchos otros temas. En suma: este libro nos ofrece un repaso festivo por los tabúes y los mandamientos que rodean el mundo del alcohol y su corte de adoradores. En este punto, no queda más que brindar a su salud o, como dice el autor, leerlo con moderación.

DEL CAMPO / NAZCA S&S

TUS COMIDAS LE GANAN AL FUTBOL DE LOS SABADOS.

Con BGH Quick Chef tus comidas son irresistibles. Porque su tecnología combina diferentes tipos de cocción, ayudándote a elaborar los mejores platos en menos tiempo, optimizando así el sabor de los alimentos y manteniendo sus propiedades.

BGH Quick Chef
Cocina gourmet en tu casa

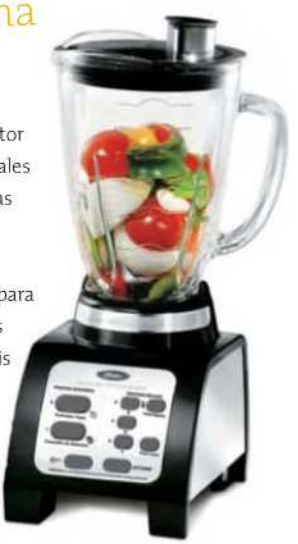
Atención al cliente: 4309-2162 / 2168

www.bgh-quickchef.com.ar

Borja Blázquez, ahora en Internet

El reconocido chef Borja Blázquez ya tiene su página web. Los que ingresen a la dirección borjacocinero.com, encontrarán un sitio muy bien diseñado en el que se pueden ver didácticos videos que duran dos minutos como máximo. La intención es estimular al público a cocinar en casa los platos que Borja ofrece. Cada semana, podrán ver nuevos videorrecetas con explicaciones breves y claras de los procedimientos necesarios para crear delicias en la cocina. El público podrá comentar los videos, calificarlos y compartirlos con otros usuarios de la red, como también descargar todas las recetas en PDF, listas para llevar al mercado (al final de cada videorreceta aparecerá la opción para descargarlos). Una buena noticia.

licuadoras de alta tecnología para la nueva cocina



La marca Oster® presenta sus nuevas licuadoras con tecnología de motor reversible, lo que permite obtener texturas y mezclas homogéneas ideales en licuados, salsas, sopas, tragos, postres, purés, gazpacho, entre muchas preparaciones.
Con sus novedosas cuchillas de seis aspas diseñadas en forma de "S", las licuadoras garantizan un picado, molido y licuado más preciso. Pensada para quienes disfrutan de aplicar de forma funcional toda la creatividad a sus recetas. También se destaca por su generosa jarra con capacidad para seis tazas (1,25 litros) que es muy fácil de limpiar e incluye un cómodo dispensador que le permite agregar ingredientes de manera limpia y segura, sin tener que destaparla. Sumado a estas ventajas, su recipiente resiste todo tipo de temperaturas. Un lujo en la cocina moderna.

Sofitel Buenos Aires invita a degustar vinos

Wine Flights Tasting es un nuevo concepto para probar vinos que se está implementando en todos los Hoteles Sofitel del mundo. Se trata de una degustación de vinos por copa, una trilogía creada especialmente para que el agasajado pueda probar y comparar los distintos matices de los caldos elegidos. En el marco del Café Arroyo, se invita a descubrir y catar distintos estilos a través de diferentes catas diseñadas exclusivamente por cepa o bodega, que se renovarán mes a mes. Una tentadora propuesta para los amantes del buen vino argentino. Todos los días a partir de las 20.00, en el Hotel Sofitel, Arroyo 841. Tel.: 4131-0000, conviene reservar.

Protagonistas de más de 100 vendimias

En 1905 fundamos uno de los grandes legados dentro de la vitivinicultura argentina. Hoy, consolidamos ese saber en la redefinición de un estilo propio, que conjuga nuestras tradiciones, en armonía con la calidad que exige el mercado internacional.

Malbec, Cabernet Sauvignon, Chardonnay

WWW.ORFILAWINE.COM

BEBER CON MODERACION PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

Jinogalpa, la novedad de Nespresso

La firma de café presenta su nuevo Grand Cru Special Club 2008: Jinogalpa. Esta edición limitada estará a la venta a partir de mediados de octubre en la *boutique* Nespresso (Montevideo y Quintana).
Se trata de una variedad seleccionada de plantaciones exuberantes en los altos de Matagalpa y Jinotega, en Nicaragua, que ofrece una intensidad perfecta y un cuerpo interesante, acentuado con aromas dulces de sándalo y el balance de una nota herbal fresca. No se lo pierda.

Laborum Extra Roble, edición limitada

El Porvenir de los Andes, bodega productora de vinos Premium de Cafayate, presenta este Malbec cosecha 2004 que fue criado en barricas de roble francés y americano durante 18 meses. Este corte único, elaborado en viñedos propios ubicados a 1.750 msnm, se presenta al público en una edición limitada de sólo 4.500 botellas a un precio sugerido de $ 180.
Laborum Extra Roble es un vino elaborado a partir de una partida excepcional de Malbec de la cosecha 2004 que, por sus características, se dejó más tiempo en las barricas, y así se obtuvo un producto diferente del actual Malbec comercializado por la bodega. Es un vino que, por su estructura, permitirá un tiempo de guarda de entre 10 a 15 años.

feteados bien conservados

El nuevo *packaging* de los feteados de Campo Austral permite que el producto llegue al consumidor "como recién cortado", con una mejor presentación en prácticas bandejas, preservando al producto de golpes, permitiendo una fácil separación de las fetas y evitando el desagradable aspecto "mojado". La nueva línea se compone de jamón crudo, cocido natural, cocido braseado, pechuga de pavo y pechuga de pavo braseada, envasados en atmósfera modificada. Todos los productos de Campo Austral están libres de gluten y son aptos para el consumo de personas celiacas.

Hierbas
Vegetales
Gra®
www.graproductosnat.com
productos_gra@yahoo.com.ar
Hongos
Berries
Depósito y distribución
Nave 12 Puesto 24-26-27
TEL: 4462-4400/4099
Exposición y Venta
Nave 5 Puesto 35
TEL: 4622-4363
Mercado Central de Bs. As.

www.bodegascallia.com

MIX

¿Qué es la Atracción?

Sensación de exaltación que invade el cuerpo.
El corazón late más deprisa.
Los mensajes enviados por el cerebro
incrementan la producción de adrenalina.
Nuestro intelecto se hace a un lado
y la fuerza de voluntad desaparece.

En definitiva,
a ciertas cosas es mejor disfrutarlas
que llegar a entenderlas.

FOTO: DIEGO ORTIZ MUGICA.

OTRO PLACER QUE NO SE PUEDE EXPLICAR.

Callia
BODEGAS CALLIA

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

muestra de espumantes argentinos

Entre el 28 y el 30 de octubre tendrá lugar en "Casa de Arce" la segunda Muestra de Espumantes Argentinos orientada a todos los amantes de las burbujas. En esta elegante casona situada en Arce 434 del barrio porteño de Las Cañitas, se darán cita más de 25 bodegas productoras para presentar en exclusiva sus líneas de espumantes, ante una concurrencia estimada de 2.000 personas. Además, habrá stands de *delicatessen*, sushi, helados, chocolates y habanos en un espacio gourmet exclusivo para los asistentes en las tres jornadas. Venta de entradas y más info: www.espumanteargentino.com.ar

nueva página web y aceite de oliva

Dos buenas para bodega Familia Zuccardi. La primera es el lanzamiento de Zuelo, un nuevo aceite de oliva extra virgen de estilo fresco y aromático elaborado a partir de una selección especial de aceitunas, procedentes de olivos propios situados en Maipú (Mendoza) y Cañada Onda (San Juan). Éste se comercializa en tres envases diferentes: botellas de 500 cc y 750 cc y en latas de 4 litros. La segunda es el lanzamiento de su nueva página web totalmente renovada, donde se puede encontrar información al día sobre productos, programas turísticos, oferta gastronómica y toda la actualidad de la empresa, además de una sección especial dedicada a los aceites de oliva extra virgen. www.familiazuccardi.com

Panasonic
ideas for life

Si la llevás de picnic, no la descuides
ni por un momento.

SD Card Camcorder de Panasonic.

La compañía perfecta para cada momento de tu vida. La nueva **S7** de Panasonic es tan compacta y liviana que podés llevarla en tu bolsillo. Además, cuenta con **Pre-Rec**, la exclusiva función que graba tres segundos de imágenes incluso antes de que comiences a filmar. Cuando pienses en una cámara liviana para capturar todos tus momentos, pensá en Panasonic.

SDR-S7 (Black)

SDR-S7 (Silver)

(*)

13h 20m Tiempo Máximo Grabación (**)

10x Zoom Óptico

MPEG 2 (Calidad DVD)

PRE-REC.

* LA TARJETA DE MEMORIA SD/SDHC NO ESTÁ INCLUIDA. LA CAPACIDAD UTILIZABLE SERÁ MENOR.
** AL USAR LA TARJETA DE MEMORIA SD/SDHC DE 16 GB Y FILMAR EN MODO LP.

SD Card Camcorder

rico y casero

Fotos de Gustavo Herrero para Torres fotografía
Food & Styling: Marcela Sorondo. Producción de Liliana Cameroni.

mermelada de manzanas y frutos rojos

INGREDIENTES

1/2 k de manzanas rojas
1/2 k de manzanas verdes
600 g de de azúcar
1 naranja
1 limón
1/2 k de frutos rojos
100 g de azúcar
• Agua c/n

PROCEDIMIENTO

Pele y corte las manzanas en trozos pequeños. Mezcle con 600 g de azúcar, el jugo de 1 naranja y el jugo de 1 limón. Reserve 2 horas. Luego, cocine a fuego mínimo en una cacerola de fondo grueso o sobre un difusor. Revuelva de vez en cuando hasta que las manzanas se desarmen y queden como un puré. Debe quedar algo de líquido Una vez frío, pase por el mixer hasta que alcance una consistencia cremosa. Aparte, hierva durante 5 minutos los frutos rojos con muy poca agua y 100 g de azúcar. Mezcle con la mermelada de manzana hasta lograr una textura homogénea.

PRESENTACIÓN

Corte una rodaja de pan de maíz y miel, y tueste en la tostadora. Unte con la mermelada de manzanas y frutos rojos. Sirva con el *capuccino*. Para 1

Pava eléctrica para mate HD 4686. Su selector digital de temperatura y corte automático permite alcanzar el calor exacto para cebar los mejores mates y mantenerlo por 30 minutos.
Cafetera con control de Aroma HD 7690. El café siempre tendrá el mismo sabor independientemente de la cantidad de agua cargada en su tanque. Su control de aroma registra las proporciones de café y agua preseleccionadas anteriormente. Su timer permite programar el momento para tomar el café recién preparado.
Tostadora Digital HD 2686. Para obtener tostadas perfectas. Su exclusiva función de recalentado permite lograr tostadas crujientes aún después de que se hayan enfriado. Además, podrá calentar panes y medialunas sin tostarlas, gracias a su rejilla incorporada.

pan de maíz y miel

G G

INGREDIENTES

1 1/2 cda de levadura en polvo
2 cdas de miel
1 1/2 taza de agua tibia
2 cdas de aceite de maíz
2 1/2 tazas de harina 000
1 cdta de sal
1 taza de harina de maíz de cocción rápida
• Manteca c/n

PROCEDIMIENTO

Disuelva la levadura y la miel con el agua tibia y deje 5 minutos en reposo. Agregue el aceite y mezcle. Coloque el accesorio amasador en el bol de la procesadore e incorpore la harina y la sal; mientras la procesadora está en uso agregue la mezcla de levadura, miel y agua. Procese hasta que se forme la masa, bajándola de los costados con la espátula. Incorpore la harina de maíz y procese hasta que se desprenda de las paredes del recipiente. Retire, coloque en un bol y deje leudar tapada en un lugar tibio alrededor de 1 hora y 1/2. Enmanteque o aceite un molde de 25 cm durante 15 minutos. Desgasifique, forme un bollo alargado y colóquelo en el molde. Espolvoree con harina de maíz. Deje leudar nuevamente hasta que doble su volumen. Pinte con agua, corte la superficie en diagonal con un cuchillo. Espolvoree nuevamente con harina de maíz. Hornee a fuego de mediano a fuerte, entre 25 y 30 minutos. Desmolde y deje enfriar.
Para 1 pieza

Procesadora con licuadora HR 7774. De diseño vertical, permite ahorrar espacio en la cocina. Posee 1000 W de potencia e incluye seis accesorios.
Mixer metálico con picador y batidor HR 1372. Su gran potencia (700 W) y sus cuchillas de doble acción que cortan horizontal y verticalmente, permiten lograr preparaciones homogéneas en pocos segundos. Incluye una gran variedad de accesorios.

capuccino a la canela

INGREDIENTES

3 cdas de café
1 rama de canela
250 ml de leche
• Canela en polvo, a gusto

PROCEDIMIENTO

Para hacer un rico *capuccino* a la canela, coloque la rama de canela rota en el filtro, mezclándola con el café molido. Encienda la cafetera y espere que se filtre por completo. Para lograr la espuma, caliente muy bien la leche y accione el batidor del mixer a velocidad máxima.

ARMADO

Coloque, primero, una buena cantidad de espuma en el fondo de una taza. Luego, con mucho cuidado, vierta el café caliente sobre un costado de la taza, asegurando que la espuma suba y no se mezcle. Decore con canela en polvo.
Para 1

TIPS

Utilice la tostadora para tostar el pan y recuerde que puede prepararlas con tiempo y luego recalentarlas sin que vuelvan a tostarse. Seleccione la opción de 80° C en el panel digital de la pava eléctrica, para infusionar el té rojo a la temperatura justa.

Tomo I, el eterno retorno

Por Guadalupe Henestrosa – Fotos de Javier Picerno

Se renovó. Pero sigue siendo el mismo. Eso sólo pueden lograrlo los clásicos. Y Tomo I, sin duda, es uno de ellos. Luego de unos meses de remodelación, el restaurante de las hermanas Concaro, Ada y Ebe, volvió a abrir con una de las cocinas de mayor nivel –y, lo que es más importante, calidad consistente a lo largo de las décadas– de la Argentina.

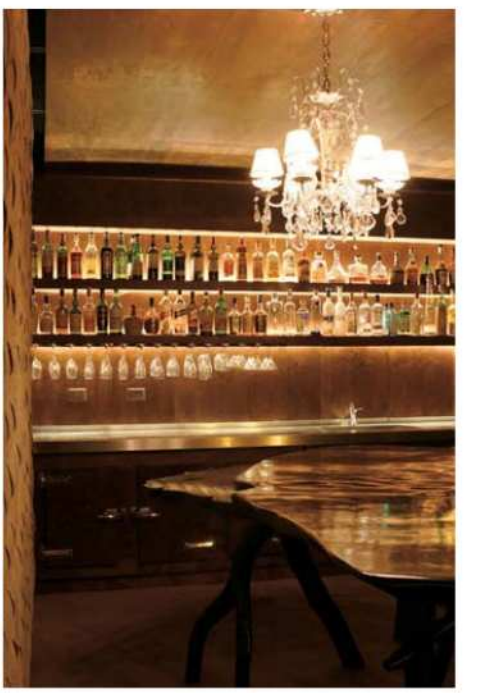
Empecemos por la remodelación. El primer piso del Hotel Panamericano recibió un nuevo diseño, que hermana la decoración al concepto de la cocina de las Concaro. A la entrada, una impresionante barra de quebracho da la impresión de que el monte santiagueño se hubiera hecho presente cerca del Obelisco. El salón, ahora con una arcada que hace posible su división en dos áreas independientes, cuenta con una ambientación simple y cálida que privilegia los materiales naturales y una silenciosa tranquilidad. Deja bien en claro que, más allá de renovaciones arquitectónicas, aquí lo que importa es el la cocina.

El otro punto fuerte de la renovación es la nueva cava, la niña mimada del hijo de Ada, Federico Fialayre, gerente y *sommelier* del restaurante. La cava en cuestión atesora cerca de 2.000 botellas y permitió la elaboración de una nueva carta de vinos, que además de las propuestas más tradicionales exhibe una selección de rarezas, hallazgos inclasificables o perlitas para conocedores. Las etiquetas están clasificadas tanto por región (con un detalle que casi llega al *terroir*) y bodega, como por cepa. Los precios van desde $ 46 hasta el lujo de un Mouton Rothschild de casi 2.000 dólares.

La carta de Tomo I está estructurada en la división tradicional de entradas, principales y postres, pero conserva una propuesta de platos del día, que son elegidos de acuerdo con

TIPS

- Pregunte por los platos del día. Siempre hay propuestas diferentes. Tomo I cuenta con un repertorio de más de cien platos recopilado a lo largo de su historia.
- La remodelación permite dividir el salón en dos áreas, para eventos privados.
- Más que interesante el menú ($ 145 al mediodía, $ 165 a la noche). Incluye tres pasos (con tres opciones en cada paso), más café, *petit fours*, agua mineral y vinos de Luigi Bosca.
- Los panes son un buen ejemplo del concepto general de Tomo I: simples, sin rebusques y, a la vez, sabrosísimos.
- Empiece la velada con un trago en la barra, que ofrece *cocktails* tradicionales y una gran selección de bebidas.



DATA

Carlos Pellegrini 521 (entrepiso) –
Hotel Panamericano Buenos Aires.
Teléfono: 4326-6695/98.
www.tomo1.com.ar
De lunes a viernes al mediodía, de 12 a 15.30.
Lunes a sábado, de noche, de 19.30 a 1.00.
Principales tarjetas.
Reservas recomendadas, especialmente los fines de semana.
Seguridad y valet parking (independiente del restaurante).

LOS PECES Y FRUTOS DE MAR TIENEN IMPORTANTE PRESENCIA EN LA CARTA. LOS POSTRES SON OTRA OBRA GENIAL DE LAS CONCARO. EN LA FOTO, ADA, ALMA MÁTER DEL RESTAURANTE.

Quien **nunca** haya ido a **Tomo I**, vivirá una **experiencia** gastronómica **única**. Y quien **vuelva**, comprobará que su **cocina continúa superándose** a sí misma en el **difícil arte** de **combinar simpleza** y **sofisticación.**

los productos estacionales o las pruebas y caprichos de la cocina.

La comida siempre se inicia con algún entremés. Puede ser, una sopa fría de *zucchini* con aceite de jalapeño o un bocadito de pan inglés con pimientos y aceitunas negras.

Para las entradas, las ensaladas mandan. Las hay frescas, como la de rúcula selvática de primer corte, tomate *concassé*, panceta y *croûtons* ($ 40), o la de peras, berros y queso azul con vinagre de nuez y reducción de Oporto ($ 60), en la que contrasta la frescura de la fruta y las hojas con sabores más sofisticados. Otra opción son las ensaladas tibias. Por ejemplo, chipirones con juliana de albahaca y vinagreta de tomates secos, papines, pasas de uva, hojas y brotes verdes ($ 72). Por último, no dejar de probar la *bresaola* de búfalo de agua del Ibicuy con queso Goya y brotes verdes ($ 45), un verdadero hallazgo con un sabor entre dulzón y picante.

Los principales, divididos en pastas, pescados y mariscos, y carnes, representan un excelente recorrido por la sabia cocina de las Concaro. Entre las pastas, hay platos simplísimos, como los insuperables ravioles de espinacas gratinados a la crema con queso parmesano ($ 50), salidos de la cocina de una abuela, y otros de inspiración exótica, como los ravioles de pato al coriandro en salsa de mangos con sus jugos ($ 52). Los peces y frutos de mar tienen importante presencia en los platos del día: uno de los clásicos es la *chernia* en papillote con tomates frescos y oliva acompañada con una harina de maíz *soufflé* ($ 95), una delicia de impecable factura. Otra propuesta muy pedida es la trucha a la crema de limón con espinacas salteadas y almendras ($ 52). Las carnes están muy bien representadas. Hay para elegir: un solomillo de cerdo con salsa de arándanos, espárragos peruanos, zanahorias *baby* y chauchas rollizas ($ 58), o costillas de cordero marinadas en especias, con brócoli y *fricasé* de morillas, arvejas y champiñones ($ 126). Por último, los postres repasan los sabores argentinos con imaginación e inteligencia. Se destacan el delicioso *biscuit* de dulce de leche con crema helada de dulce de leche ($ 23) y el *parfait* de maracuyá con frutas frescas ($ 31).

Vale la pena darse una vuelta por Tomo I. Quien nunca haya ido, tendrá una experiencia gastronómica única. Y quien vuelva, comprobará que su cocina continúa superándose a sí misma en el difícil arte de combinar simpleza y sofisticación.

Ponza

La pesca del día

Por Fernanda Soulé – Fotos de Javier Picerno

Estilo: cocina italiana mediterránea.
Chef: Mario Mancini.
Capacidad: 65 cubiertos distribuidos en tres espacios interiores y un patio.
Historia: Mario Mancini empezó a cocinar en 1974, en el bar del balneario que tiene su familia a 60 kilómetros de Roma. En ese mar, se obtiene la mejor pesca de toda Italia, y el cocinero lo capitalizó en sus recetas. En unas vacaciones en la Isla Margarita (Venezuela) conoció a Geraldina Pedraza, una argentina que había llegado al Caribe con idéntico plan. Vivieron quince años con un pie en Italia, otro en Venezuela y la añoranza anclada en Buenos Aires. Hace tres, Geraldina, finalmente, convenció a Mario de mudar su cocina a la Argentina... y planearon Ponza (que es el nombre de una pequeña isla frente al balneario del cocinero) junto a Carola Gamundi.
Ambientación: de tan mediterránea, casi huele a mar. Paredes blancas, aberturas azules, luz plena durante el día, calidez de noche. El chef también trabaja el vidrio y se ocupó en persona de vestir con sus obras una enorme puerta y algunas ventanas. Si uno pudiera olvidar que afuera es Palermo (Hollywood, no Sicilia), todo indicaría que estamos a un paso corto de la playa.
Platos: pescados y mariscos frescos, bien acompañados por los vegetales de cada estación. Cocina regional italiana, pero a varios miles de kilómetros de distancia. Todo un mérito.
Sugerencias: para empezar, entre los "antipasti" se destacan: el atún rojo sellado en sésamo, y el corazón de alcaucil relleno con langostinos y vieyras. Como *primi piatti*, *lasagna* de *bottarga* (huevas de pescado traídas especialmente desde Sicilia) rellena de cilantro, langostinos y vieiras. Segundo, *filet* de lenguado con *radicchio* al horno (acompañado por olivas y tomate *cherry*) marinado en jugo de lima, oliva, ajo y peperonchino. Para el postre, una opción muy fresca, típica de la región del chef: granita de café (café fuerte granizado dulce, con crema).
Vinos y bebidas: la carta es vasta en opciones de vinos blancos, para maridar con los platos. Alertado sobre la devoción de los argentinos por los tintos, Mancini también incluyó algunas etiquetas clásicas que se llevan bien con la pesca y las pastas. ¡Excelente la *caipiroska*!
Servicio: muy cálido. Los dueños abren las puertas como si fuera su casa. Cuando los "fuegos" se lo permiten, Mario abandona su puesto para conversar con los comensales y compartir un vino.
Para no perderse: el tiramisú de Geraldina. Hay que tener suerte porque no está en la carta, sólo lo prepara cuando consigue las materias primas frescas y óptimas. Hay que volver una y otra vez, hasta probarlo.
Curiosidades: según cuenta el chef, los argentinos suelen pedir salmón por temor a las espinas de otros pescados. Hace poco, Mario desafió a un cliente a pedirse otra variedad y a regalarle la comida si encontraba sólo una espina. El dueño de casa ganó la apuesta, claro.
Tips:
En el entrepiso del local (que tiene la mejor vista de Ponza) hay una gran mesa de comedor, donde pueden sentarse hasta doce personas. Ideal para reproducir la reunión de los domingos, costumbre tana si las hay.
Salvedades: la carta es noventa por ciento pesca. Si bien se puede suplicar por un bife, hay que ir preparado para un estilo de cocina que generalmente es "de vacaciones".
Sector fumador: sí, en el bonito patio.
Precio promedio: $ 80 + vino.
Data: Gorriti 5996 (y Arévalo). Tel.: 4776-5484. De lunes a sábados, mediodía y noche.

me encanta

especiales **del chef** por Pablo Massey

Volvieron los Especiales del Chef y Pablo Massey te invita a saborear sus exclusivas creaciones. Vení a descubrir el delicioso toque gourmet que este año le dio a tus sabores preferidos. Disfrutá de un menú completo, preparado con los mejores y más sabrosos ingredientes. Lo mejor de McDonald's, con la magia de Pablo Massey.

Promoción válida en todos los locales McDonald's de la República Argentina desde el 3 de Octubre al 15 de Noviembre de 2008. Promoción no acumulable ni combinable con otros beneficios, descuentos y/o promociones. Crumble de Manzana y Arándanos no disponible por McEntrega.

Tipula

COCINA + ARTE

Por Fernanda Soulé – Fotos de Javier Picerno

Estilo: cocina española con matices vascos y mediterráneos.
Chef: Hernán Gipponi.
Capacidad: 38 en el salón, más 8 en el *deck* del patio.
Historia: Tipula tiene dos historias que confluyen en un punto, un punto que no es uno más en el mapa, ni el arte ni en la historia de la arquitectura: el Museo Guggenheim, en Bilbao. Allí se conocieron Hernán Gipponi (cocina) y Edurne Ortiz de Zárate (arte). Él hacía una pasantía junto al famoso chef español Martín Berasategui, y ella era camarera. Seis años duró el periplo que hicieron juntos por algunos de los restaurantes más prestigiosos de España. Allí empezó a gestarse Tipula ("cebolla" en euskera).
Ambientación: el salón gira en torno a la cocina, se alimenta de su energía y se mueve a su ritmo, pero sin desparramar los ruidos: está a la vista, pero vidriada. A su alrededor, mesas sobrias y óleos de Edurne, que remiten al mar.
Platos: la herencia española está en el alma de todos los platos. Luego, todo es juegos de colores, texturas y sabores que trascienden la tradición y penetran en la cocina más sofisticada.
Sugerencias: los diez pasos del Menú Gastronómico. Para empezar, un aperitivo *gelée* de gin, con *chip* de papa *ñame*, navaja y dados de mango. Luego, ensalada de ventresca de bonito, pimiento asado y *echalote* caramelizado (con vinagreta de aceto de tomate seco y oliva griego); pulpo estofado con papas al limón y brotes de verdolaga; empanada de coral y langostino con vieira asada, sobre caldo de piña y jengibre; merluza con pencas confitadas y dados de acelga en caldo de *lemon grass;* arroz a banda con mejillones. Prepostre: infusión de aguaribay, *hibiscus* y llantén, con helado de pistacho. Primer postre: torrija caramelizada con helado de frambuesa y frutos rojos; segundo: pera al Malbec patagónico con *mousse* de *mascarpone* y garrapiñada de nuez.
Vinos y bebidas: el *sommelier* Mariano Akman armó la carta con una premisa clara: no caer en lugares comunes. Luego de un trabajo exhaustivo, el resultado es mucho más que interesante.
Servicio: un *staff* súper entrenado, que está presente sin invadir.
Para no perderse: el almuerzo en el patio silencioso y amigable.
Tips:
Si bien hay una carta con el clásico recorrido de entrada-principal-postre, la experiencia más rica es transitar los pasos del menú que sugiere el chef. Las pequeñas porciones que se suceden a buen ritmo mantienen atentos todos los sentidos.
Salvedades: el arroz –pilar de la cocina de Tipula– sale al punto español. Según las costumbres locales, podrían faltarle un par de minutos de cocción. Si hay un punto exacto, sin dudas, es el valenciano, al que adhiere religiosamente Gipponi.
Precio promedio: Menú Gastronómico (diez pasos), $ 100; Menú Degustación (siete pasos), $ 85 + vino. Menú Ejecutivo, $ 33.
Data: cocina, lunes y martes de 9 a 21; de miércoles a sábado de 9 a 1. Vicente López 76, Martínez. Teléfono: 4793-7185. info@tipula.com.ar. Taller y galería de arte: taller@tipula.com.ar

Simplicidad es saber que están recibiendo todo lo bueno que necesitan.

Nuevo extractor de jugos Philips con tubo extra grande, para que aproveches lo mejor de las frutas y verduras sin tener que cortarlas. Nunca fue tan simple darles vitaminas y minerales esenciales a tu familia.

PHILIPS

sense and simplicity

sazón **peruana**

Por Elisabeth Checa*
Ilustración de Alma Larroca

Quiero escribir, pero me sale espuma", dijo Vallejos, el gran poeta peruano. Eso me sucede cuando intento trasmitir las vivencias existenciales de una ciudad que me emociona por tantas razones. Allí nació mi padre, allí viví durante un año los difíciles setenta. Allí vuelvo cuando puedo. Tengo recuerdos emocionantes de mis merodeos limeños: el ceviche preparado en el momento por manos oscuras en el mercado de Jesús María, el ceviche también hecho ante mi vista, en la playa, por pescadores humildes, devorado con los pies en el agua. Los anticuchos y los picarones de los alrededores del estadio; en Lima, los tamalitos verdes que se vociferaban por Miraflores los domingos a la mañana y son vendidos por morenas con canastos en la cabeza, inolvidables, jamás reencontrados. La voluptuosidad de frutas y verduras en el mercado de Surquillo. Y, en mi último viaje, un *rocoto* relleno con sangrita en el restaurante Malabar, del joven genio Schiaffino, que, junto con Gastón Acurio, se cuenta entre los mejores representantes de esta nueva cocina peruana.

La **peruana** es una **comida** en la que **reina la sazón**, esa **inefable**. En **Buenos Aires**, los chefs están **reivindicando** las **virtudes** de esta cocina con **creatividad**.

Maravilla a quienes conocemos esta tierra y a quienes aún no exploraron en los sabores de este país complejo, con mezcla de razas, variedad de regiones y de paisajes, y multiplicidad de productos que dotaron a esta cocina de una identidad que recién ahora se está descubriendo e imponiendo como una de las grandes cocinas del mundo. Merecería ser Patrimonio Intangible de la Humanidad.

El mundo entero se está deslumbrando, en momentos de fusiones y confusiones culinarias, ante estas auténticas uniones naturales: la cocina peruana de la costa con la china, que dio lugar a la ya tradicional y sabrosísima cocina *chifa;* la cocina *nikkei,* surgida con el aporte de las corrientes inmigratorias japonesas, que, a su vez, se entreveran con otras, porque la cocina criolla tiene una herencia hispánica con huellas moras, y también con la gastronomía africana traída por los esclavos y que aún sobrevive en platos emblemáticos, como el ají de gallina. A todo esto, se suma la cocina prehispánica, con la infinidad de productos que entregó al mundo, como la papas (de las que hay 5.000 variedades), maíces de todos los colores, ajíes, cada uno con sus aromas y su sabor particular, la exhuberancia de frutas y la riqueza marítima del Pacífico.

Y la revolución de la cocina novoandina, que nació hace algo más de una década y que reposicionó estos productos de la tierra. La peruana es una cocina en la que reina la sazón, esa inefable. Y, al contrario de lo que se cree, no siempre incendia el paladar. Las papilas y todos los sentidos se estimulan por la sazón, una forma única de ser cocina peruana.

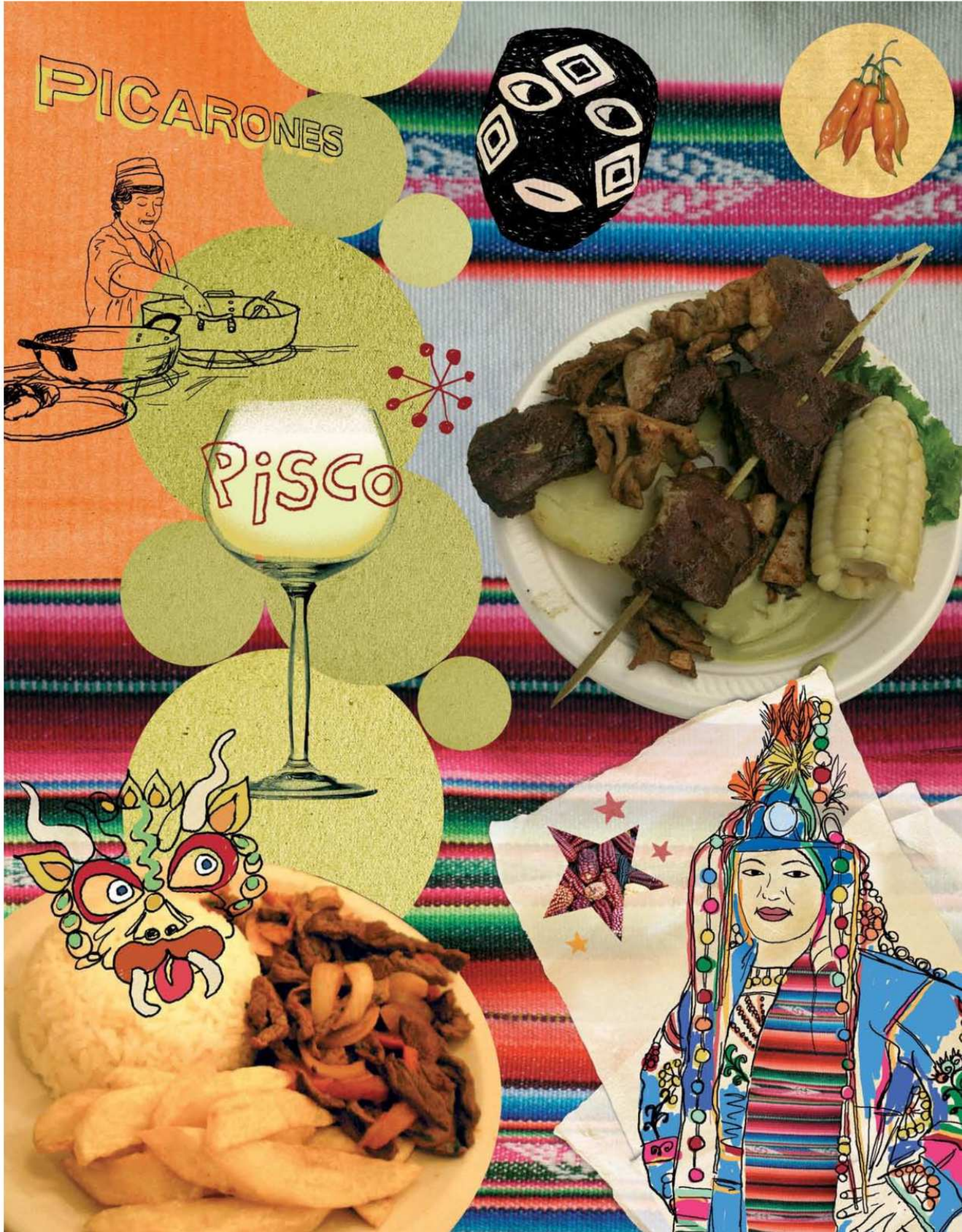
Estos años hubo otras vueltas de tuerca en el mundo, en general, y en Buenos Aires, en particular: toda esta riqueza se puede probar en los nuevos restaurantes de cocineros peruanos que están reivindicando las virtudes de su cocina, reinventan platos, modifican la estética, fusionan una vez más lo ya fusionado, alivianan pesadeces, siempre con asombrosa creatividad de poetas. Porque los peruanos son poetas, todos, así lo siento. A estos lugares gourmet: Osaka, Ceviche, Sipan, Moche, Mosoq, Bardot Loisir, donde reina Marco Espinoza, quizás el mejor cocinero peruano en Buenos Aires, hay que sumarles algunos restaurantes populares de excelente cocina, como Primavera Trujillana, Status o Chan Chan, y un multitud de lugares modestos en torno al barrio del Abasto, donde los inmigrantes peruanos -un fenómeno que comenzó en los noventa- concurren para encontrar sus sabores esenciales por un puñado de pesos. Es cuestión de explorar en estos sitios.

Son anfitriones generosos y refinados en todos los niveles sociales, porque, como me dijo Isabel Álvarez, la apasionada socióloga autora de libros fundamentales sobre la cocina peruana, en su restaurante **El Señorío de Sulco**: "En Perú, se come el mismo plato en los palacios o en los ranchos".

Felizmente, en Buenos Aires, desde hace muy poco tiempo es posible, en varios de estos reductos modernos, regalarse un auténtico pisco *sour* peruano, que comenzó a importarse a la Argentina. Algunos son de tal calidad, que no merecen ser banalizados en tragos. Al igual que la *grappa*, resultan perfectos como digestivos.

Soy una militante del pisco peruano, sé de la antigüedad, de la cultura y de la pasión de los productores, un aguardiente de vino único que tiene 500 años e infinidad de matices y estilos.

* Periodista especializada y conductora de *El Club del Buen Beber*. Viernes y domingos a las 21.30, en la señal *elgourmet.com*


PICARONES
Pisco

granos sagrados

ALGUNA VEZ VENERADOS Y LUEGO PROHIBIDOS, ESTOS GRANOS AMERICANOS VUELVEN CON TODO. DE LOS RITOS INCAS, A LOS PLATOS GOURMET DE LA COCINA NOVOANDINA.

POR GUADALUPE HENESTROSA
ILUSTRACIONES DE JUAN DELEAU

Es curioso: luego de los viajes de Colón, el maíz saltó del Nuevo al Viejo Mundo con relativa facilidad, convirtiéndose en una cosecha básica para todos. Y a pesar de que durante décadas tuvieron que soportar la sospecha y las acusaciones de los europeos, que los veían como alimentos diabólicos o venenosos, también terminaron por imponerse el tomate y la papa. Pero las tierras americanas tenían en su despensa otros tesoros que quedaron ocultos. Entre ellos, dos joyas ancestrales de increíble valor: la quínoa y el amaranto. Que ahora, redescubierta su excelente calidad nutritiva, están saliendo a la luz de la mano de la cocina novoandina.

"COMIDA DE INDIOS"

Los granos de la quínoa o quinoa (*Chenopodium quinoa*) y del amaranto (*Amaranthus caudatus*, también conocido como *kiwicha*) constituían la base de la alimentación de muchos pueblos americanos. En realidad, no son cereales ya que no pertenecen a la familia de las gramíneas, como los cereales tradicionales, sino las semillas de plantas

QUÍNOA

Su cultivo se remonta a más de 5.000 años, especialmente en las áreas andinas de los actuales territorios de Perú y Bolivia. Los pueblos sudamericanos lo consideraban sagrado y lo utilizaban en ofrendas religiosas. Varios yacimientos arqueológicos demuestran su importancia tanto en la alimentación como en los rituales.
Crece espontáneamente en la cordillera de los Andes entre los 3.000 y 4.000 metros de altura. Actualmente, se cultiva en Perú, Bolivia, Ecuador, Chile y la Argentina, tanto en altura como en los valles. La planta puede alcanzar una altura de 3 metros, según la variedad y la zona de cultivo.
La quínoa se consume directamente como grano o se la convierte en harina, previo tostado.

emparentadas con la acelga y la espinaca. Sin embargo, se los conoce como "pseudocereales" por el gran contenido de almidón y porque su uso es similar al de los cereales verdaderos.

Los pueblos americanos conocían muy bien las virtudes de estos granos: formaban parte de su alimentación cotidiana desde hacía milenios. De hecho, los consideraban sagrados y los utilizaban en rituales religiosos. Los incas, por ejemplo, valoraban tanto a la quínoa, que la llamaban "grano madre", y, en señal de veneración, usaban implementos de oro para realizar el primer surco de su siembra anual.

Tenían razones de sobra para considerarlos sagrados: además de los nutrientes fundamentales que aportan a la alimentación, estas plantas crecen en condiciones extremas. Así, era posible alimentar a las poblaciones aun en zonas áridas, de alta montaña, en medio de una sequía o con suelos salinos. Un verdadero regalo de los dioses, a quienes debían agradecer.

Sin embargo, los españoles despreciaron estos cultivos: los llamaban "comida de indios". Rápidamente, los prohibieron, quizá por el valor religioso que le daban los nativos o quizá por su inmenso potencial nutricional, que garantizaba poblaciones de nativos bien alimentados, aptos para luchar contra el avance de los conquistadores. Así se quemaron las plantaciones, y la quínoa y el amaranto quedaron relegados a zonas marginales del territorio americano (algo parecido ocurrió con la chía, otro cultivo precolombino de relevancia). Pero estos maravillosos granos no se dieron por vencidos: siguieron presentes en las recetas tradicionales y en las mesas de todo el continente, casi como un secreto familiar.

Los **pueblos americanos** conocían muy bien las **virtudes** de estos **granos**: formaban parte de su **alimentación cotidiana** desde hacía **milenios**. De hecho, los consideraban **sagrados** y los utilizaban en **rituales religiosos**.

La Nasa y Cordon Bleu

Cinco siglos después de la prohibición, la *Food and Agriculture Organization* (FAO) declaró que la quínoa y el amaranto "poseen el balance de proteínas y nutrientes más cercano al alimento ideal para el

AMARANTO

Los amarantos son un género de plantas de distribución mundial, con hojas e inflorescencias que van del violeta al rojo. De las setenta especies distintas, sólo tres se usan para la producción de granos, tanto en Asia como en América. Las variedades africanas se utilizan como verdura de hoja. Además, en todo el mundo existen numerosas especies ornamentales (no alimentarias).

Con respecto al grano, todavía se lo cultiva en pequeña escala en México, Guatemala, Perú e India; China está impulsando su producción masiva. Como dato curioso, es un grano tradicionalmente importante en la región andina. En México, se lo conoce como *huautli* y fue uno de los principales cultivos de la región. En la Antigüedad, era molido, mezclado con miel y moldeado para darle la forma de las figuras de los dioses aztecas. Luego, a estas esculturas se las cortaba en pedazos que comían los concurrentes a las ceremonias religiosas. Tal vez, la semejanza de este ritual con la comunión católica impulsó la prohibición del amaranto en México. Hoy en día, se lo consume como palomitas de amaranto (el grano inflado) o mezclado con melaza, golosina que recibe el nombre de "alegría". También, por supuesto, se utiliza su harina para elaborar diferentes tipos de productos.

Cinco siglos después de la **prohibición española**, la **FAO declaró** que la **quínoa** y el **amaranto** "poseen el **balance** de **proteínas** y **nutrientes** más cercano al **alimento ideal** para el **ser humano**".

ser humano". Y los coloca a la cabeza del listado de los cultivos recomendados para el futuro. La NASA, por su parte, incorporó a la quínoa como uno de los alimentos espaciales: su cultivo dentro de las estaciones espaciales produciría un alimento de excelente calidad para los astronautas, a la vez que generaría el oxígeno necesario para respirar.

A la luz de la nueva información, estos granos están llamados a ocupar un sitio de privilegio en la alimentación. Su valor nutritivo –dicen los expertos– sólo es comparable al de la leche materna. La clave de este extraordinario potencial está tanto en su gran contenido de proteínas como en el gran valor biológico de éstas (resultan ser una fuente excelente de aminoácidos esenciales). Por lo tanto, son los sustitutos ideales de las proteínas de origen animal.

Pero, además, las nuevas tendencias gastronómicas los instalan en un lugar de privilegio. En 2007, Le Cordon Bleu publicó *Cocina novoandina: quínoa, herencia de los incas*, un recetario que incluye desde entra-

TONIC MARTINI

Colocar 4/10 de Martini Rosso en un vaso con hielo.
Agregar 6/10 de gaseosa tónica.
Decorar con una rodaja de limón.

UN MUNDO CASI PERFECTO.

MONDO MARTINI

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años. Martini & Rossi y el logo de Martini son marcas registradas.

CHÍA, OTRO CULTIVO OLVIDADO

Esta planta, similar a la lavanda, es un antiguo cultivo americano originario de las zonas montañosas de México y Guatemala. Las civilizaciones precolombinas, principalmente la azteca, la tuvieron entre sus cultivos principales. Olvidada durante siglos, vuelve con fuerza. ¿La razón? Su altísimo contenido de aceites, en particular de los benéficos Omega-3 y Omega-6, ácidos grasos esenciales para el organismo humano y cuyo consumo reduce el nivel del colesterol.

En 2007, ***Le Cordon Bleu*** publicó *Cocina novoandina: quínoa, herencia de los incas*, un **recetario** que **ganó tercer premio** en la categoría "Cocina francesa" de un **concurso mundial** de libros de recetas en **Londres**.

das y *finger food*, hasta bebidas elaboradas con este grano, pasando por principales y postres. Este libro, que recibió el tercer premio nada menos que en la categoría "Cocina francesa" de un concurso mundial de libros de recetas organizado en Londres, es parte de un importante proyecto de promoción de la quínoa orgánica que lleva a cabo el Instituto Nacional de Investigación y Extensión Agraria del Perú.

De los Andes al mundo

Los principales productores de quínoa son Perú y Bolivia, con, respectivamente, un 52% y un 37% de la producción mundial. Les siguen los Estados Unidos (6,3%), Canadá y Ecuador. En la Argentina, las cosechas son poco representativas y se distinguen dos polos productores: la zona noroeste y el centro sur del país.

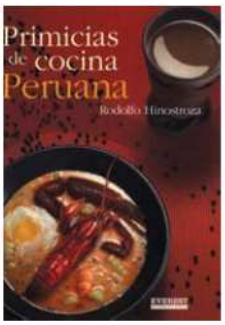
La mayor parte de la producción mundial de quínoa se destina a autoconsumo (es el alimento de los mismos campesinos que la producen) y, en segunda instancia, a grupos de alto valor adquisitivo en los Estados Unidos, Europa y Japón muy preocupados por la calidad de sus alimentos. De la mano de este fenómeno y también de la incorporación de este pseudocereal al repertorio gastronómico global, el mercado internacional de la quínoa está en continuo crecimiento: por ahora, las exportaciones alcanzan las 6.000 toneladas, principalmente de Bolivia.

Con respecto al amaranto, el principal productor es China, seguido de lejos por la India y Perú. Fue introducido hace más de un siglo allí: actualmente, cuenta con más de 150.000 hectáreas. Con este grano, los chinos elaboran fideos, panqueques y dulces; también lo usan como colorante de la salsa de soja y como forraje para animales.

El mismo interés que colocó a la quínoa y el amaranto en el lugar de prestigio que se merecen, implica también ocuparse del desarrollo de técnicas para el cultivo en gran escala. Pero también trae aparejadas maniobras oscuras por parte de la biopiratería para patentar variedades y así monopolizar sus semillas. ●

letras con gusto y sabor

Este mes, la selección de libros acompaña los distintos temas de esta edición. Cocina peruana, vasca, japonesa y una joya dedicada a nuestros productos elegidos: la quínoa y el amaranto. Para seguir informándose.



Primicias de la cocina peruana

Por Rodolfo Hinostroza

Un viaje por la cocina peruana de todas las épocas, desde su encuentro entre la cocina nativa y la española, en la primera mitad del siglo XVI, hasta sus últimas evoluciones, a cargo de los chefs de nuevo cuño. Este libro también es un recetario de los cien mejores platos de esta gastronomía, con recetas coloniales y modernas.

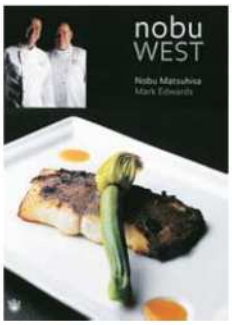
Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 239 páginas | Fotografías a todo color | Español

25 años de la nueva cocina vasca

Por Mikel Corcuela

Tras recoger influencias de la nueva cocina francesa, surgió hace más de 25 años, una cocina que perfeccionó y creó una identidad y un movimiento. Una plataforma desde donde se lanzaron mensajes de renovación, con nombres como Arzak, Subijana y Berasategui, entre otros. Toda su evolución a través de las recetas de 68 cocineros de diferentes generaciones.

Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 224 páginas | Fotografías a todo color | Español



Nobu West

Por Nobu Matsuhisa

Antes de abrir sus propios restaurantes, Nobu –considerado uno de los mejores chefs del mundo– trabajó en la Argentina y Perú, ciudades que han influenciado su cocina, caracterizada por la experimentación sin restricciones. En su último libro, hace honor a sus dos estrellas Michelin, aplicando la técnica culinaria japonesa y apostando, por encima de todo, a la sencillez.

Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 256 páginas | Fotografías a todo color | Español

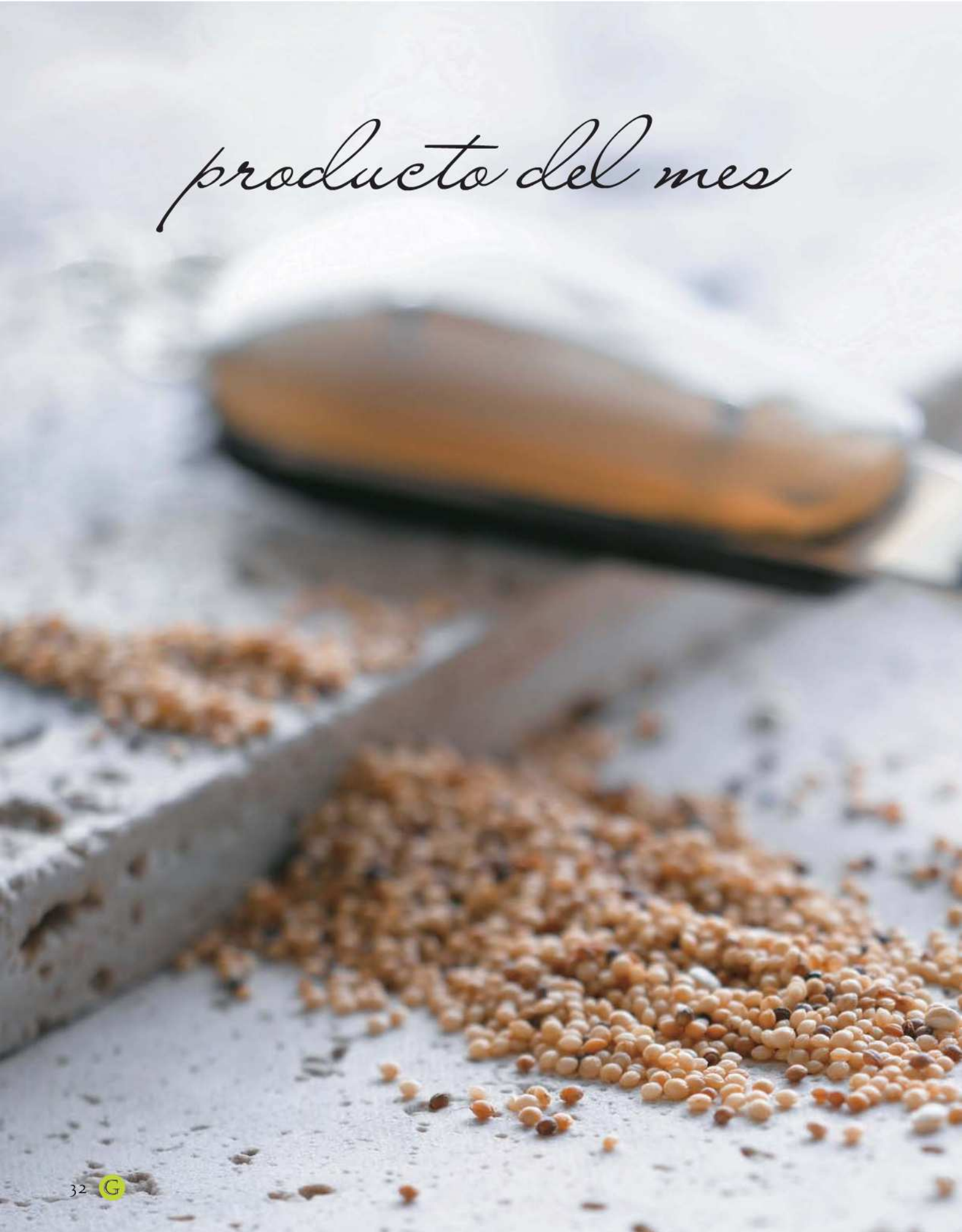
La cocina y los alimentos

Por Harold McGee

Sería un pecado no volver a sugerir en estas páginas el "McGee", la auténtica Biblia de la gastronomía. En el capítulo dedicado a las semillas, las clasifica en tres grupos: legumbres, frutos secos y cereales. Y en este último, nos habla de la quínoa y el amaranto. Un dato curioso: en el Viejo Mundo también existen especies de amaranto, pero allí se utilizan exclusivamente como verduras de hojas tiernas con sabor a tierra.

Encuadernado con tapas duras enteladas | 940 páginas | Español

producto del mes



quínoa y amaranto
la versatilidad al plato

Fáciles de trabajar, nutritivos, exquisitos, estos granos pueden acompañar preparaciones saladas y dulces. Aquí, Paula y Alejandra Comparatore crean delicias gourmet con imaginación y talento.

Fotos de Gustavo Herrero para Torres fotografía
Producción de Liliana Cameroni

"Durante **mucho tiempo no** tuvimos en cuenta **nuestros productos**. Y los **descartábamos** sin darle la **importancia gourmet** que tienen. **Hoy** los **recuperamos**, por **suerte**",

PAULA COMPARATORE.

sopa atlántica

INGREDIENTES

1 zapallito italiano
1 zapallo anco
1 zanahoria
2 cebollas de verdeo
1 morrón chico
200 g de mariscos variados (langostinos, pulpitos patagónicos, almejas, mejillones, berberechos)
200 g de quínoa
3 granitos de achiote*
1 ajo
20 g de jengibre fresco rayado
50 g de cilantro fresco
50 g de manteca
• Aceite de avellanas tostadas c/n
• Caldo de vegetales c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte los vegetales en juliana y reserve. Limpie los mariscos despojándolos de sus vísceras y recubrimientos de queratina, y reserve en la heladera.
Lave la quínoa muchas veces en un colador hasta que el agua que pase por ella escurra bien limpia. Este paso es fundamental.
En un caldo de vegetales claro, marque la quínoa hasta que esté tierna, cuele y reserve.
En una cacerola, derrita la manteca con un poco de aceite, coloque los granos de achiote y un ajo bien picado. Sude los vegetales cortados en juliana, agregue los mariscos, el jengibre, la quínoa previamente marcada y el caldo de vegetales. Salpimiente y deje cocinar hasta que rompa el hervor, y espume.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva una porción en un plato hondo. Espolvoree con el cilantro fresco y picado, y un chorrito de aceite de avellanas.
(Para 4)

*El achiote es un árbol de cuyos frutos se utilizan las semillas. De rojo intenso, similar al pimentón, otorgan el color característico de las preparaciones andinas.
Se consigue en el mercado de Liniers.

"**Conocí** estas **semillas** en el Norte.
Me **encontré** con ellas sin prejuicios,
porque **no las conocía**. Fue una **revelación**"

PAULA COMPARATORE.

lomazo pampeano

Para el lomo

INGREDIENTES

1 k de lomo
10 g de mole mexicano
1 cabeza de ajo
• Vino Malbec c/n
• *Mix* de hierbas (romero, tomillo, cilantro, perejil)
• Aceite de maíz c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Marine el lomo con las hierbas, el vino tinto y el ajo. Reserve durante un día. Salpimiente. Selle en una sartén con aceite de maíz. Desglase con el vino de la marinada, agregue el mole y deje reducir.

Para el risotto de quínoa

INGREDIENTES

1 ajo
2 cebollas
500 g de *mix* de hongos frescos
300 g de quínoa bien lavada
200 g de queso parmesano
1 l de caldo
• Aceite de maíz c/n
• Manteca c/n

PROCEDIMIENTO

En una cacerolita, derrita la manteca con un chorro de aceite y ajo. Agregue las cebollas cortadas en *brunoise* hasta que se transparenten. Luego, incorpore los hongos y la quínoa bien lavados. Cocine moviendo los granos hasta que se transparenten. Agregue caldo de vegetales y continúe moviendo la preparación para favorecer el desprendimiento de almidón. Cuando la quínoa esté bien tierna y la preparación quede untuosa, agregue el queso y reserve.

Para la salsa criolla tibia

INGREDIENTES

1 tomate
1 cebolla
1 morrón rojo
100 g de *ciboulette*
• Aceite de maíz c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte los vegetales en *brunoise* y saltéelos en aceite caliente. Salpimiente.

Para los ajos confitados

INGREDIENTES

1 cabeza de ajo
1 ramita de romero
• Aceite de maíz c/n
• Sal gruesa c/n
• Pimienta en grano c/n

PROCEDIMIENTO

Pele los dientes de ajo y sumérjalos en aceite de maíz con sal gruesa, romero y granos de pimienta. En un recipiente con tapa, cocine en el horno a fuego muy bajo hasta que estén bien tiernos.

Varios

• *Mix* de verdes para decorar

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque en el plato una porción del *risotto* de quínoa. Encima, dos piezas del lomo. Acompañe con la salsa criolla tibia y los ajos confitados. Decore con *mix* de verdes.

(Para 4)

ensalada del silo

INGREDIENTES

1 k de mollejas de corazón
1 l de caldo de vegetales
300 g de papines andinos
1 chorizo colorado
300 g de quínoa
1 ajo
1 limón
200 g de hojas del diablo (reemplazable por *radiccio rosso*, rúcula o radicheta)
• Vinagre de vino c/n
• Aceite neutro c/n
• Sal y pimienta, a gusto

Varios

• Flores de ciruelo para decorar c/n

PROCEDIMIENTO

Cocine las mollejas en un caldo de vegetales con un chorro de vinagre de vino durante 20 minutos. Deje enfriar en el mismo caldo; luego, despójelas de la grasa que las recubre y envuélvalas en papel film, bien apretadas, y reserve.Hierva los papines hasta que estén tiernos, y reserve. Corte el chorizo colorado en juliana fina. Hierva la quínoa, previamente lavada, en agua con sal.
En un sartén bien caliente, con aceite perfumado con un ajo, dore las mollejas junto con los papines cortados al medio y el chorizo colorado. Salpimiente.
Desglace con el jugo de 1 limón.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Aderece los hojas del diablo y la quínoa con una vinagreta para ensalada. Luego, monte en el plato y agregue el salteado de las mollejas, el chorizo colorado y los papines. Decore con flores de ciruelo.

(Para 4)

lomazo pampeano

"En los **Andes**, la **quínoa** se sirve como acompañamiento, por su **sabor neutro**. Pero es tan **versátil** que queda muy bien en **distintas preparaciones**, como este ***risotto*** que sirvo con la **carne**"

PAULA COMPARATORE.

"Este **menú** permite **apreciar** todas las **posibilidades** que brinda la **quínoa**. En este **plato**, la usé para un ***tabule***, la **clásica** ensalada **árabe**, que va perfecto con el **surubí**"

Paula Comparatore.

tamal del Litoral

Para el tamal

INGREDIENTES

1 surubí limpio
1 k de hojas de mostaza, espinaca o acelga
• Cebolla de verdeo c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Grille el surubí bien limpio, sin escamas ni espinas, salpimiente y reserve.
Envuelva porciones de surubí grillado en las hojas salpimentadas, ate con hilos de cebolla de verdeo y envuelva en papel film. Para servir, caliente los paquetitos al vapor.

Para el tabule

INGREDIENTES

300 g de quínoa
200 g de tomates *cherry*
1 morrón rojo
100 g de cebolla colorada
1 limón o lima
50 g de perejil picado
• Aceite de maíz c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Cocine la quínoa previamente lavada en agua hirviendo con sal. Cuele y deje enfriar.
Pique el morrón y la cebolla en *brunoise*, y corte los tomates *cherry*, al medio. Mezcle éstos con la quínoa, el jugo de 1 limón, el perejil y un chorrito de aceite. Salpimiente.

Para la salsa

INGREDIENTES

100 g de jamón crudo
100 g de olivas negras
50 g de eneldo
• Jugo de 1 maracuyá
• Aceite de oliva extra virgen c/n
• Cascaritas de naranja bien seca, a gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle los ingredientes cortados en *brunoise*, rectifique la sazón y sirva.

Para el salteado de choclos

INGREDIENTES

4 choclos enteros
2 cebollas
1 ají *rocoto*
• Aceite de maíz c/n
• Humo líquido, unas gotas
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Desgrane 2 choclos y raye los otros dos, pique las cebollas en *brunoise*. Saltee los ingredientes con aceite, sal, pimienta, *rocoto* y unas gotas de humo líquido. Deje cocinar a fuego bien bajo hasta que caramelice.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En el centro del plato, coloque una porción de *tabule*. Encima, dos paquetitos de surubí. Sirva acompañado por la salsa de maracuyá y el salteado de choclos.
(Para 4)

canastita norteña nevada

Para el amasijo

INGREDIENTES

200 g de harina 000
100 ml de agua
5 g de sal fina

Para el empaste

INGREDIENTES

250 g de manteca
50 g de harina 0000

Para el relleno

INGREDIENTES

12 cuaresmillos en almíbar

PROCEDIMIENTO

Amase todos los ingredientes del amasijo hasta que obtener una masa suave. Deje reposar a temperatura ambiente.
Aparte, una los elementos del empaste, sin amasar demasiado para que la manteca no se derrita.
Deje reposar en la heladera. Cuando el empaste este frío, estire el amasijo y disponga el empaste en el centro. Envuelva con el amasijo, doble en tres y deje enfriar. Repita la operación seis veces descansando 1/2 hora cada vez en la heladera. Luego, estire y corte las canastas en cuadrados de 10 x 10 cm con un cortante filoso, hornee a 200° C por unos 15 minutos.
Enfríe y reserve.

"**Utilicé** el **amaranto** en **forma** de **pochoclo**, para **decorar** el **postre**. Su **textura crocante combina** muy bien con el **hojaldre** y la **suavidad** del **cuaresmillo**".
ALEJANDRA COMPARATORE.

Para el pochoclo de amaranto

INGREDIENTES

200 g de semillas de amaranto
• Azúcar c/n

PROCEDIMIENTO

Caliente una sartén. Luego, vierta las semillas de amaranto, remueva poco a poco. Deje que explote como el pochoclo. Retire del fuego y espolvoree con azúcar.

Varios

INGREDIENTES

• Caramelo para decorar, a gusto
• Arrope de tuna c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Unte los bordes de las canastas con arrope de tuna y pegue los pochoclos de amaranto. Rellenelas con dos cuaresmillos por cada una.
Decore con caramelo.
(Para 4)

gota de manzana y quínoa sobre espejo de canela

INGREDIENTES

300 g de quínoa
2 manzanas verdes
2 ramitas de canela
100 g de azúcar
1 cda de agaragar
3 cdas de miel de caña
100 g de nuez
Agua c/n

Para el almíbar

INGREDIENTES

100 g de azúcar
• Agua, c/n

PROCEDIMIENTO

En una olla, coloque el azúcar y cubra con agua. Lleve a fuego moderado hasta lograr un almíbar.
Hierva la quínoa bien lavada y cuando esté tierna pase por almíbar. Cuele y reserve. Pele y despepite las manzanas. Corte en trozos pequeños, dispóngalas en una olla, agregue agua y prepare una compota.
Sume la canela y el azúcar. Disuelva el agaragar en agua y vuelque sobre la compota. Lleve a fuego suave por unos minutos más.
Retire las ramas de canela y reserve.
Una las manzanas a la quínoa, agregue la miel y las nueces picadas.
Disponga la preparación en moldes y lleve a la heladera por 3 horas.

Para la salsa inglesa de canela

INGREDIENTES

250 ml de leche
1 cdta de canela
3 yemas
60 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Caliente la leche con la canela.
Por otro lado, mezcle las yemas con el azúcar. Vuelque la leche caliente a las yemas y lleve a baño María hasta que espese sin dejar que las yemas cuajen. Lleve rápidamente a baño María invertido para enfriar la preparación. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque la salsa inglesa en un plato. Decore con gotitas de chocolate derretido. Encima, disponga el budín, las ramitas de canela y las nueces. Sirva acompañado con una *quenelle* de helado de crema.
(Para 4)

AGRADECIMIENTOS

Restaurante El Federal. San Martín 1015. Tel.: 4313-1324 / 4312-0171.
Jorge Nabel. Tel.: 4581-0624 alfareriaurbana@gmail.com. www.jorgenabel.com
Santos Bazar. Thames 1759 (Palermo). Tel.: 4833-3770. www.santosbazar.com.ar
Compañía Argentina de Pisos. Av. Libertador 6874. Tel/Fax: 4788-9978. www.companiadepisos.com.ar

supersemillas

La quínoa y el amaranto —que la botánica clasifica como pseudocereales— son, en realidad, supercereales. De vuelta, luego de siglos de ostracismo, la ciencia no deja de encontrarle virtudes casi milagrosas.

Por Guadalupe Henestrosa
Ilustración de Damián Zain

Los estudios químicos demuestran que el amaranto y la quínoa poseen una composición mucho más equilibrada desde el punto de vista nutricional que los cereales tradicionales. Se destacan, en particular, por su mayor proporción de proteínas: hasta un 18% contra un 10 a 14% de los cereales. Pero esto no es todo: sus proteínas cuentan con un alto valor biológico debido a su elevado contenido de aminoácidos esenciales (aquéllos que debemos consumir obligatoriamente ya que nuestro organismo no los fabrica). Los cereales clásicos, por el contrario, tienen carencias de aminoácidos esenciales, tales como la lisina (relacionada con el desarrollo del cerebro), la metionina (fundamental en el metabolismo de la insulina) y la cisteína.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, siglas de *Food and Agriculture Organization*), y la Organización Mundial de la Salud (OMS), estos granos son el alimento más equilibrado y una fuente casi perfecta de proteínas. Si se considera que el valor proteico ideal de un alimento es 100 (todas sus proteínas son asimiladas), estos granos poseen 75. Es un número altísimo, sobre todo si lo comparamos con los valores proteicos de la leche vacuna (72), la soja (68), la carne (60), el trigo (60) y el maíz (44). En esta tabla, el valor más alto (95) corresponde al huevo. La razón de este alto contenido de proteínas de buena calidad está en la gran cantidad de germen que poseen estas semillas: representa un 30% del peso del grano, contra un 1% de los cereales clásicos.

Un detalle para tener en cuenta: la calidad de las proteínas de la quínoa y el amaranto es tal, que favorecen el aprovechamiento protei-

La **calidad** de las **proteínas** de la **quínoa** y el **amaranto** es tal, que **favorecen** el **aprovechamiento proteico** de **otros cereales** si se los **consume juntos**.

co de otros cereales si se los consume juntos. Es justamente lo que hacían los pueblos sudamericanos al combinarlos con el maíz. Por todas estas razones, son los complementos ideales de cualquier régimen vegetariano.

Dechado de virtudes

Pero, además de las proteínas, estos granos son mucho más ricos en hierro, fósforo, fibra y vitamina E que los cereales convencionales. Asimismo, constituyen una importante fuente de calcio, ya que su contenido es mayor. Para dar una idea, una taza de quínoa contiene 51 miligramos de calcio, contra 28 de los cereales clásicos integrales. Estos granos también poseen apreciables cantidades de vitaminas del grupo B (especialmente B6), y se destaca su aporte de zinc y magnesio. Además, tienen entre 5 y 8% de grasas saludables y su valor calórico es muy alto: 400 calorías cada 100 gramos.

Por todas estas virtudes, el amaranto y la quínoa son excelentes alimentos para mujeres embarazadas, niños y deportistas de alto rendimiento. También se los recomienda para prevenir la osteoporosis y tratar la anemia. Y como no tiene gluten, resulta un alimento ideal para los celíacos: puede sustituir perfectamente al trigo, la cebada y el centeno.

Tradicionalmente, la quínoa molida y cocida se usaba como cataplasma para calmar el dolor y evitar que los golpes dejen moretones. También como diurético y para tratar el mal de la altura, o los mareos producidos por el movimiento. Y en las zonas andinas, lo consumen las mujeres durante el embarazo y el período de lactancia, para estimular la producción de leche.

La lista de virtudes nutritivas de la quínoa y el amaranto no deja de crecer. Los análisis y estudios realizados en los últimos años, los señalan como los alimentos más equilibrados desde el punto de vista nutricional. No por nada los expertos consideran que si hubiera que sobrevivir comiendo un único alimento, no dudarían en optar por ellos. Bien lo estudiaron los científicos de la NASA, que eligiron a la quínoa para cultivarla dentro de las estaciones espaciales. No sólo por sus propiedades alimenticias, sino también porque sería ideal para regenerar el oxígeno que los astronautas necesitarían para respirar.

SECRETOS DE COCINA

Ambos granos son de cocción rápida y tienen un sabor suave, similar al mijo, pero de textura más crocante. Un ligero tostado previo los hace más sabrosos. Con el amaranto, hay que ser cauteloso al exponerlo al fuego, ya que cuenta con un comportamiento similar al maíz pisingallo: explota y se convierte en un grano inflado. Estas "palomitas de amaranto" son muy comunes en Centroamérica: se venden por las calles y se utilizan en el desayuno.

En el caso de la quínoa, es indispensable realizar un lavado previo muy cuidadoso para extraer la saponina, una sustancia resinosa que recubre las semillas y que las protege de la putrefacción, pero que otorga un regusto amargo si no se la elimina. Una vez lavada, en general, se adiciona el doble de agua que de granos y se cocinan durante 15 minutos a fuego lento, sin agregar sal durante la cocción. Hay que tener en cuenta que su volumen se triplica una vez hervidos. Se los utiliza en rellenos, tartas, ensaladas, sopas... sólo hay que dejar volar la imaginación.

Las harinas de quínoa y de amaranto son cada vez más populares, debido a su alto contenido de proteínas. Una advertencia: como carecen de gluten, es conveniente mezclarlas con harina de trigo en las recetas de panificación y repostería.

bebidas originales de América

Miles de años antes de la llegada de los europeos, los habitantes del continente ya conocían las bebidas alcohólicas fermentadas. Con la Conquista, muchas fueron prohibidas, perdiendo así un rasgo importante de las culturas prehispánicas. En estas páginas, un recorrido por los líquidos más auténticos de esta parte del planeta.

Por Facundo Di Genova*
Ilustraciones de Alma Larroca

Es mentira que los nativos de América no conocían las bebidas con alcohol, como dijo hace algunos años el superpoderoso *winemaker* Michel Rolland, en el prólogo de *Meditaciones sobre el gusto* (2006), de Matías Bruera, un libro excelente sobre el elixir de Baco.

Nada más alejado de la historia americana. De norte a sur y de este a oeste, las bebidas alcohólicas fermentadas proliferaron en todo el continente, miles de años antes de la llegada de los europeos.

El **vino de mandioca** de los guaraníes, el **aloja** de los ranqueles, el **muday** de los pehuenches, el **pulque** mexicano y la **chicha andina** y sus mil formas de preparación, fueron las bebidas rituales y alimentarias de estas culturas, potajes luego prohibidos por los españoles, o directamente expropiados para explotarlos comercialmente, como el caso del pulque (fermentado de la aguamiel del agave, que destilado dará tequila o mezcal, según la variedad de agave y la región donde se produzca). Un dato: la renta del fermentadito blanquecino en el Virreinato de Nueva España (1535-1820) le generó a la corona española la mitad de los ingresos siderales que obtuvo con la explotación de las minas de plata.

Con seguridad los nativos no conocían el alcohol puro, ni la técnica de destilación, que importaron españoles y portugueses, dando origen a los primeros aguardientes americanos: el ron, la cachaça (ambos destilados de las mieles fermentadas de la caña de azúcar), el tequila y, más acá en el tiempo, el pisco (destilado de vino, o de los orujos del vino, como la grapa).

Por eso conviene ir por partes, y desglosar una a una algunas de estas bebidas para entender por qué fueron prohibidas (principalmente por su proceso de producción, que implicaba el masticado, ya veremos) y, sobre todo, arrojadas al cajón occidental de los recuerdos muertos. Aunque, hay que decirlo, muchas de ellas siguen presentes en el relato oral de los originarios, y son todavía el vehículo de cohesión cultural y pasaje hacia lo sobrenatural durante las celebraciones comunitarias.

Cavi (o Cassava)

Vino de mandioca: en su viaje a Brasil (1549), el marinero alemán Hans Staden cayó prisionero por los indios tupí-nambá, primos de los guaraníes. Durante su cautiverio conoció las propiedades embriagantes del vino de mandioca (yuca), la raíz comestible que prolifera en todo el nordeste de Sudamérica, a la vez que saboreó las mieles de las hermosas tupíes, pero antes que nada conoció también la receta para comer seres

El **vino** de **mandioca** era la **bebida** de los indios tupíes, primos de los **guaraníes;** y la **chicha**, cerveza de maíz, el **potaje ritual** de las comunidades **andinas**.

humanos, pues los tupíes eran, en celebraciones que así lo ameritaban, caníbales. Staden anotó que el cavi era espeso, muy embriagador y harto alimenticio, sin olvidar que para prepararlo, las mujeres, primero que nada, masticaban mandioca hervida para luego escupirla en una tinaja, donde, con agua, comenzaba a fermentar. Pero lo sorprendente no era el modo de producción sino en qué momento se bebía el cavi. Se libaba antes, durante y después de los sacrificios humanos, generalmente de prisioneros cautivados durante la última batalla, como el propio Staden, que anotó: "Alimentan bien a sus prisioneros, hacen la bebida y cuando todo está listo ponen fecha de matanza, invitando a las aldeas vecinas". Enterado de todo, Staden comió y bebió como el que más, disfrutando de ardientes orgías y engordando como un chancho, a sabiendas de que el próximo en llegar a la asador sería él. No quiso morir, sin embargo. Cuando lo iban a sacrificar, comenzó a llorar como un niño. Para los tupíes, el guerrero que llora y no presenta valor para enfrentar el sacrificio, no es un guerrero ni vale como tal, no merece la pena, ni el honor, de ser comido por la tribu. Perdió el honor Staden, pero salvó el pellejo, y escribió un libro que lo llenó de fortuna en su país natal, con un título algo exagerado: Verdadera historia de un país de salvajes desnudos, feroces y caníbales, situado en el Nuevo Mundo.

Chicha

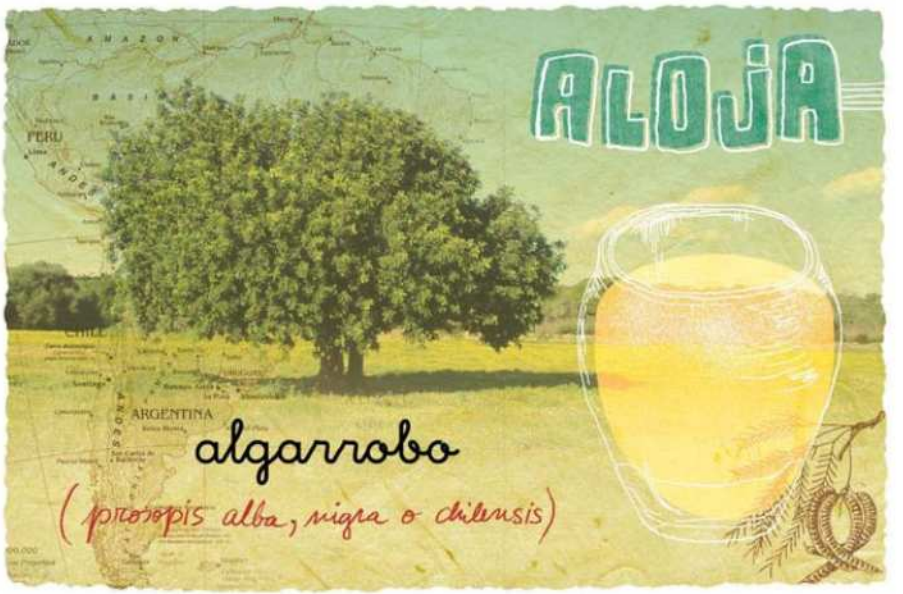
Cerveza de maíz: en un cementerio de La Florida, al pie de los Andes occidentales (Ecuador) científicos de ese país hallaron en 2007 un tesoro de valor incalculable: una cepa de levadura indígena de 1460 años de edad, reposando en los poros de dos vasijas enterradas a 16 metros de profundidad, que originalmente contenían chicha, la bebida alcohólica de maíz producida por los pueblos andinos de Sudamérica. Habían hallado "células dormidas". El descubrimiento ratificó la capacidad de estos microorganismos, campeones de la fermentación alcohólica, para sobrevivir en condiciones hostiles, durante miles de años. Los científicos cultivaron esta levadura en laboratorio, e hicieron chicha, qué otra cosa podían hacer. "Su sabor es suave y tiene una acidez especial que la hace refrescante", anotaron. No hubo más información. El equipo de la Universidad Católica de Ecuador todavía atesora los secretos de esta cepa bajo siete llaves.

Pero, nótese qué interesante: ciertas culturas precolombinas hacedoras de chicha (así bautizada por los españoles por ser también la bebida de los indios chibchas colombianos) la producían según un ritual bien documentado tanto en las islas del Caribe como en el Altiplano, en algunas regiones del Amazonas e incluso en la puna jujeña. Así, los taínos (Dominicana), que fumaban tabaco por la nariz, lo primero que hacían antes de producir chicha y cavi era ponerse a masticar granos y raíces; así las vírgenes incas masticaban maíz como primer paso para hacer chicha, y del mismo modo las mujeres aymaras han producido chicha desde siempre, antes que nada masticando. ¿Por qué masticar el grano?, se preguntaban los civilizadores, con algo de repugnancia. ¿Qué práctica tan bárbara y antihigiénica era esta?

Sucede que la saliva contiene una serie de enzimas entre las que se cuenta la amilasa salival, una proteína que descompone los carbohidratos, como el almidón del grano de maíz, transformándolo en maltosa, un azúcar de 12 carbonos. En lugar de germinar el grano (malteado) como hacen los europeos con sus cervezas para convertir el almidón en azúcar, y que quede listo para ser atacado por las levaduras, que lo convertirán en alcohol y gas carbónico, los aborígenes americanos masticaban el grano, llegando a resultados similares al malteado, y dejando el asunto listo para fermentar. La práctica del masticado fue prohibida de norte a sur por los españoles y se suplantó por la germinación del grano de maíz, dando como producto la chicha de jora. No lo consiguieron del todo. Todavía hoy en algunas regiones del norte argentino y de Bolivia y Perú se sigue produciendo, aunque de manera aislada, chicha nuqueada (masticada).

Pulque

Vino de agave: los aborígenes mezcaleros extraían el aguamiel del agave (que puesto a

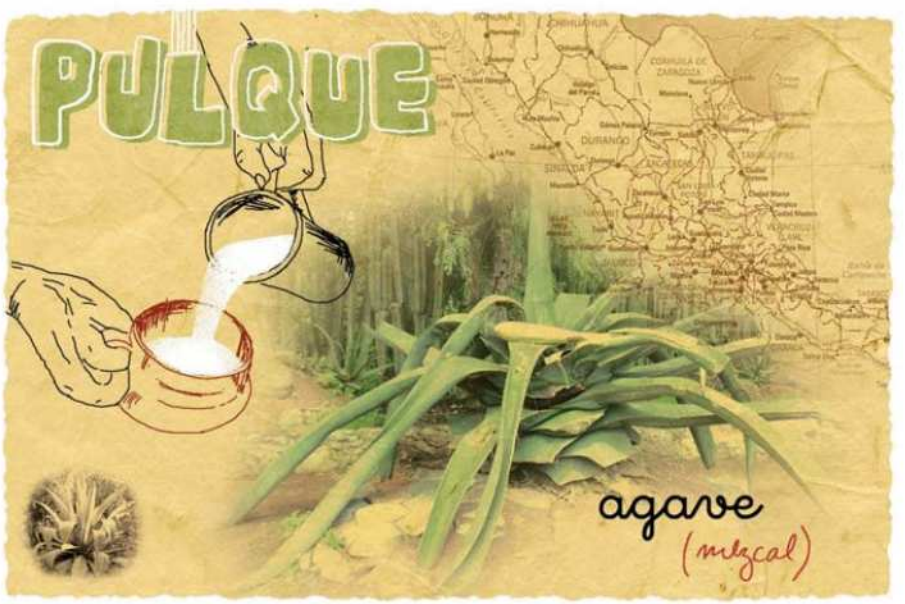


fermentar dará pulque) de una manera muy antigua, laboriosa y sustentable: mediante una bombilla de madera gigante. Lo maravilloso era ver cómo una misma planta podía libarse hasta tres veces por día, y así durante tres y hasta seis meses seguidos. Un trabajo demasiado laborioso para la mentalidad española. La solución fue simple y depredadora, y dura hasta hoy: se arranca el agave (un especie de aloe vera muy grande), se le cortan sus hojas, quedando una especie de piña con forma de ananá gigante. La piña se muele y se cocina, se le extraen sus jugos y se ponen a fermentar, para luego destilarse y obtener un aguardiente que, desde principios del siglo XVIII, se conoce mundialmente como tequila o mezcal. Podría decirse que en México el mezcal es al tequila lo que en Francia es un vino de Burdeos a otro de Borgoña. Estos no son más que vinos de uvas, los otros no son más que aguardientes de agave. Pero ojo: el gusanito de las botellas de mezcal (que vive en el agave) lo comenzó a utilizar con ingenio un embotellador de Matatlán (Oaxaca) para diferenciar sus aguardientes de los producidos en Tequila (Jalisco).

Aloja

Cerveza de algarrobo: el algarrobo (Prosopis alba, chilensis, nigra) fue algo más que refugio de indios y gauchos perseguidos, fuente de sombra y aguadas cercanas. Las referencias de los cronistas españoles y criollos así lo han confirmado. Los relatos aborígenes también. Con los racimos de las dulces chauchas del algarrobo (las algarrobas) se ha hecho en las pampas, montes y valles sudamericanos, además de harina, pan y tortas, una de las bebidas alcohólicas más olvidadas, nutritivas y embriagantes del cono sur: la aloja. Técnicamente es una cerveza (como el muday pehuenche, hecho a base de la harina del piñón del pehuén o araucaria, del que pocas referencias han quedado), un potaje alcohólico y algo espumante, por cierto cristalino, de un color entre el rojo, el bordó y el marrón, según la especie de algarroba. Lástima que el algarrobo es un cultivo casi diezmado: se lo depredó en pos de construir estacas para sostener a las vides importadas, leña y carbón, madera para construir adoquines y materia prima de primera para realizar los más bonitos muebles de las más bonitas casas coloniales. Así fue como algarrobos, pero también y sobre todo quebrachos, se convirtieron en un recurso gravemente dañado durante los últimos doscientos años. Una pena para los argentinos. Nadie dice que una multinacional se ponga a producir aloja, pero, si al menos hubieran seguido el ejemplo mexicano con el pulque, hoy el cono sur tendría fama mundial por haber creado el primer y único aguardiente de chauchas. El (hasta hoy) inédito y original whisky de algarrobo.

La **aloja** era una **cerveza** algo **espumante** y **cristalina**, producto de la **fermentación** de la **chaucha** del **algarrobo**. Los **aborígenes mezcaleros** extraían el **aguamiel** del **agave** para producir **pulque**.

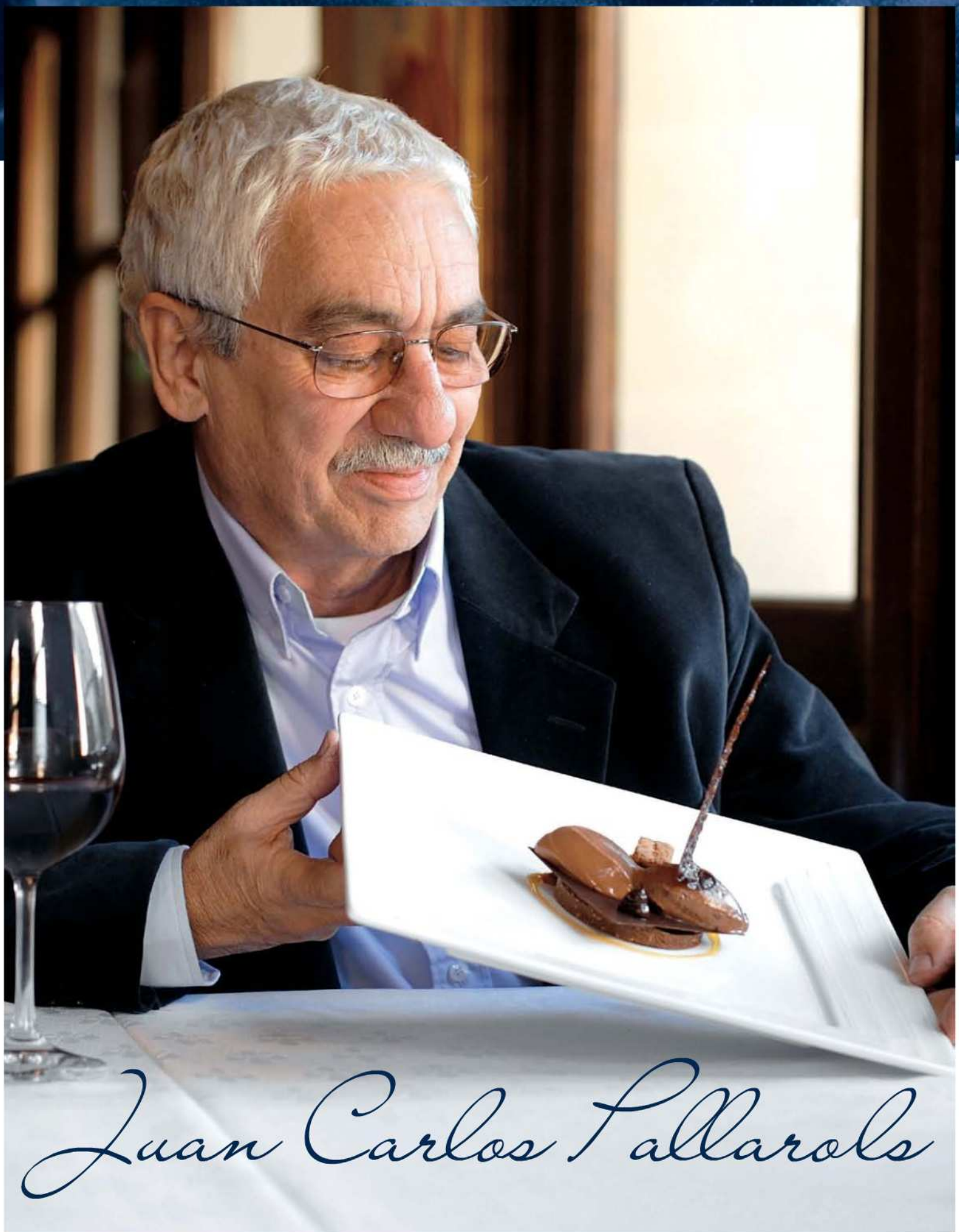


* Autor del libro *El barman científico (tratado de alcohología)*, editorial Siglo XXI/ colección Ciencia que ladra.

Los chicos ingieren más vegetales cuando comen en casa.

Cuando los chicos comen en familia tienen más probabilidades de cumplir con la ingesta de frutas y verduras recomendada y adquieren más nutrientes. Ellos comen más sano y los grandes también!

Knorr cada comida es una oportunidad


Juan Carlos Pallarols

{ cincel **noble** }

Su nombre y su prestigioso trabajo son un sello, un estilo que lo identifica aquí y en el mundo. Gran conversador y observador, el maestro orfebre comparte con *elgourmet.com* sus gustos y pasiones.

Por Cecilia Escola – Fotos de Javier Picerno

Mediodía de sábado, soleado y agradable. Juan Carlos Pallarols llega puntual al restaurante Oviedo y recuerda que ya ha estado allí otras veces; una de ellas, con el rey Juan Carlos de España. El monarca es uno de sus admiradores y clientes. Discreto, sencillo, hombre de hablar bajo y pausado, de tiempos sin urgencias, Pallarols se muestra buen conversador y se entrega a la charla. El arte, la gastronomía y otros placeres estarán presentes mientras disfruta con gusto cada plato. Sexta generación de orfebres, reconocido maestro, con gran prestigio en el país y el exterior, en su taller de San Telmo recibe a gente de la nobleza, políticos, empresarios y personajes del *jet-set* internacional. Todos, en busca de su arte. Él dice que el secreto está en el amor y la dedicación.

APERITIVO

APERITIVO

carpaccio de vieiras
Rutini Chardonnay 2007

CE: Al principio, fue la tradición familiar, ¿cuándo hizo propia la elección y adoptó la orfebrería como forma de vida?

JCP: Primero, fue por inducción. Vivíamos en un lugar muy grande en Lomas de Zamora y el taller, el museo y la casa familiar estaban juntos. Yo transitaba fascinado ese mundo desde muy chico. Veía a mi abuelo y a mi padre trabajando, aprendía de ellos, los ayudaba y, de paso, practicaba el catalán. Era inevitable, comencé a dar mis primeros pasos, me fui enamorando de la orfebrería y luego empecé a trabajar. Después, en algunos momentos, y para no corromper mi trabajo, me dediqué a otras cosas, como la iluminación y a producir bocinas de aire para la empresa Chrysler, un negocio importante. Pero me di cuenta de que no era eso lo que mi alma necesitaba. Así, poco a poco, decidí que lo mío era ser orfebre.

> "Con frecuencia hago alianzas de compromiso para parejitas jóvenes. Yo no cobro ese trabajo, pero les pido que traigan cositas de oro o plata que signifiquen mucho para ellos y, entre los tres, fundimos ese material y forjamos dos alianzas"

ENTRADA

MAESTRO ORFEBRE

Juan Carlos Pallarols nació en Banfield, en 1942. Heredero de una larga tradición familiar que había comenzado en Cataluña en el siglo XVIII, aprendió los secretos de la orfebrería mirando trabajar a su padre, Carlos, y a su abuelo, José; ambos grandes orfebres, dibujantes y pintores. Dio sus primeros pasos de chico y con el tiempo se convirtió en un prestigioso artista. Les transmitió su arte a sus dos hijos varones y ahora le está enseñando a una de sus nietas. Sus obras abarcan objetos criollos y religiosos, de adorno, gastronomía e iluminación, joyería y estilográficas, como las lapiceras con sistema de escritura S. T. Dupont París. También participa en la restauración de la cúpula y la luminaria del Teatro Colón. Entre sus clientes o admiradores, se encuentran Máxima Zorreguieta y su suegra, la reina Beatriz de Holanda, el rey Juan Carlos, Ted Turner, Jane Fonda, Antonio Banderas, Melanie Griffith y Joan Manuel Serrat, entre otros. Lo acompaña un equipo de ocho personas y sus infaltables alumnos.

CE: No se equivocó su padre cuando le auguró un buen futuro.

JCP: No. En algún momento, me dijo: "En el 2000 te van a meter en una vitrina para mirar cómo trabajás". Pero fue antes, en el ochenta y pico ya estaba en París, frente al Louvre, para que la gente viera qué habíamos desarrollado en la Argentina.

CE: ¿Sigue utilizando las técnicas que aprendió de su familia?

JCP: Son las mismas herramientas, pero con la iniciativa del siglo XXI. Hay otras técnicas más modernas, aunque no tienen la dedicación, la energía y la carga afectiva que lleva la pieza hecha a mano. Para el cáliz del papa Benedicto XVI tardé un año y participaron miles de personas. Con una máquina, lo hubiese hecho en unos días, pero no tendría punto de comparación.

ENTRADA

CE: ¿Eso es lo que marca su estilo, el sello que lo distingue?

JCP: Creo que lo que atrapa a mis clientes es la certeza de la absoluta exclusividad. Son piezas únicas, las pienso y las realizo para alguien, eso es lo que las hace sublimes y marca un estilo. Amor y dedicación. A la obra hay que darle tiempo, yo puedo quedarme horas con una pieza hasta llegar a lo que quiero. El que tiene ojo y percepción, se da

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

> He comido cosas rarísimas que nunca en mi vida imaginé. Por ejemplo, en Cuba probé cola de caimán y me pareció riquísima, y también comí culebras, hormigas, una exquisita carne de elefante en África, y mono en Colombia y Tailandia

PRINCIPAL

cuenta de la diferencia entre esa pieza y la del montón. Además, cada una lleva su propio certificado.

CE: ¿Cómo es el proceso de creación y de qué manera participa el cliente?

JCP: Primero, hago los bocetos en papel; después, se funde la plata y se pasa al crisol, donde se produce el lingote en aleación 925, de máxima pureza. Luego, se reduce el espesor a través de la laminación y la plata está apta para el batido a martillo, cincelado, bruñido y otras técnicas. También puedo hacer tratamientos de calor a través del fuego y elementos ácidos. El cliente aporta la idea o parte de ella, ayuda a elaborarla y, en muchos casos, comparte el cincelado. La mayor parte la hago yo, pero es importante que esa persona realice algo del trabajo conmigo para meterle la dosis de energía, amor y belleza que hace la diferencia con una pieza normal.

CE: ¿Cambió su concepto del trabajo a lo largo de los años?

JCP: Ahora, ya no trabajo sólo para el cuerpo, me di cuenta de que lo importante es trabajar para el alma de las personas. Es ahí cuando se hace sublime. Por eso disfruto tanto hacer obras religiosas o el bastón de mando de un presidente, donde tanta gente puso su golpecito y su energía. Los objetos no valen por sí solos, sino también por el contenido de pasión y amor que hay en ellos. Ahora, con frecuencia, hago alianzas de compromiso para parejitas jóvenes. Yo no cobro ese trabajo, pero les pido que traigan cositas de oro o plata que signifiquen mucho para ellos, y entre los tres fundimos ese material y forjamos dos alianzas. Así, también, hice montones de amigos.

ENTRADAS

combinación de chipirones rebozados y a la plancha. ravioles de langostinos con caramelo de hongos y salsa de crustáceos

CE: ¿Por qué se dice que la plata es noble?

JCP: Porque es dúctil y maleable, responde con una nobleza única y refleja la volun-

Autentica Classe Italiana

Importador: Colavita Argentina S.A. Tel: 011.4778.0272 • Mail: COLAVITA-LFAILONI@ARNET.COM.AR • www.colavita.it

tad del impacto. Es el metal más bonito y el mejor iluminado, tiene la luz de la luna. Y, además, es un material bactereoestático, se usa en los filtros de agua de la ciudad para atacar las bacterias. Es mi preferido, lo utilizo también para objetos gastronómicos porque no deja sabor, no agrega ni quita nada a las comidas.

CE: En su página web se menciona la sabiduría del fuego. ¿En qué sentido es sabio?

JCP: El fuego es la purificación. La plata viene mezclada con tierra, minerales, y se obtiene al quemar todo eso. Yo purifico mi propia plata, recibo material de la mina Marta, de Santa Cruz, y a través del fuego y otros elementos la separo y purifico para dejarla en estado puro. Eso, aliado con otros materiales, me da el título exacto que quiero trabajar.

CE: ¿Tiene alguna obra preferida?

JCP: Trabajé mucho, tuve la suerte de hacer grandes oratorios, piezas importantes, pero el cáliz que le llevamos a Benedicto fue una obra de arte increíble porque participaron más de 500.000 personas y fueron más de 5 millones de golpes. Seguramente, en el Vaticano deben de existir cálices hermosísimos, pero no debe de haber ninguno con un caudal de energía y amor más importante que éste. También los bastones presidenciales y la máscara de Evita, en la que participaron miles de personas en distintas partes del país.

CE: ¿Y qué le queda por hacer?

JCP: Tengo dos obras pendientes, una exposición de platería en cámaras oscuras, para no videntes, donde sólo se puedan percibir las obras a través del tacto. Y un plato litúrgico relacionando tres o cuatro religiones importantes, una mezcla de patena cristiana con un plato del Pesaj judío y que sirva también para la liturgia musulmana; como una manera de trabajar juntos por el mundo. Si estamos juntos, cualquier cosa va a ser más fácil.

CE: ¿Cree, entonces, que el arte es un buen aporte para la paz?

JCP: Sin duda, y me gustaría hablar con Daniel Baremboin para acompañarlo, de alguna manera, en sus proyectos de reunir árabes y judíos. Creo que los artistas somos mucho más importantes para la paz que un ejército. También teníamos un proyecto con Jorge Guinzburg que no pudimos cumplir. Cuando comencé con la máscara de Eva, él me escribió: "Una de las misiones del arte es unir, con esta obra va a quedar demostrado más allá de las ideologías". Pobrecito, Jorge, se enfermó y murió, pero esa deuda todavía está pendiente.

> "Un plato bien preparado es como una pieza de orfebrería. A su modo, el chef es un orfebre de la combinación de sabores"

POSTRE

PLATO PRINCIPAL

cerdo Scottish Black Face Hampshire Down de la Biznaguita
Trapiche Ciento Veinte Años, 2003

CE: ¿Qué espacio le reserva a la comida en su vida?

JCP: Un lugar importantísimo, comer y beber rico es parte del arte. Un plato bien preparado puede también ser una pieza de orfebrería. A su modo, el chef es un orfebre de la combinación de sabores. Un buen ejemplo es lo que acabamos de comer aquí, exquisito, un equilibrio total.

CE: En este tema, ¿es tradicional o se permite innovar?

JCP: Me gustan las comidas simples y tradicionales, pero cuando viajo sí me agrada probar otro tipo de cocinas. He comido cosas rarísimas que nunca en mi vida imaginé. Por ejemplo, en Cuba probé cola de caimán y me pareció riquísima, y también comí culebras, hormigas, una exquisita carne de elefante en África, y mono en Colombia y Tailandia.

CE: ¿Y cuáles son sus platos preferidos?

JCP: Como carnes, arroces, aves, vegetales, muchas cosas a la plancha, como la escalibada catalana, una especie de parrillada de verduras, muy buena. En general, me inclino por la comida mediterránea.

CE: A propósito, ¿tiene una invitación para elBulli, el restaurante de Ferrán Adrià?

JCP: Sí, la tengo y, de paso, voy a aprovechar para conocerlo. Me dijeron que pruebe el *soufflé* de tortilla, dicen que es algo sublime. Ojalá pueda ir este año.

POSTRE

texturas de chocolate
Oporto Graham LVB

CE: ¿Le gusta cocinar?

JCP: Cocino casi todos los días para mí, mis amigos o si viene mi familia. Me gusta hacer la paella típica de Cataluña con carne de conejo o de ave; también el asado a la criolla, bien despacito, con buenas brasas; y a veces también amaso las pastas con semolín, huevos y aceite de oliva, y las corto a mano.

CE: ¿Y sus preferencias en cuanto a las bebidas?

JCP: Prefiero un buen tinto, el Malbec argentino es increíble. Y el *champagne*, aunque un buen licorcito tampoco viene mal. También me gusta mucho el vino con soda. Será porque de chiquitito me cantaban un cuplé que decía: "Vino tinto con sifón". Cuando termino de trabajar y por ahí estuve muchas horas con el fuego, me bajo un trago largo con vino, soda y hielo, y es increíble.

CE: Además del arte, la música y la gastronomía, sé que le gusta mucho el campo.

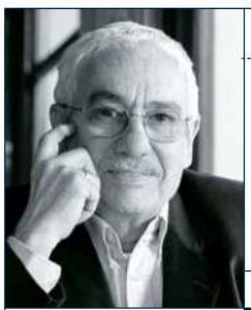
JCP: Sí, tengo un campo en San Antonio de Areco con huerta propia y una buena cantidad de animales, caballos, patos, gansos, faisanes, unas veinte variedades de gallinas, cuatro o cinco palomas, pavos reales, ovejas, ciervos, llamas, flamencos. Es mi pequeño paraíso terrenal. En cuanto al arte, estudié algo de Bellas Artes, y me gusta mucho dibujar y pintar. Lo de la música también es herencia familiar: mamá tocaba el violín y papá cantaba, y yo estudié piano, guitarra y flauta traversa. Me inclino por la música clásica y el tango, aunque también disfruto el chamamé, incluso para bailarlo. Además, bailo tango y sardana.

CE: Parece que, con tanto disfrute, está cerca de la felicidad.

JCP: Sí, soy una persona alegre y creo que también soy feliz. Será porque aprendí a valorizar las pequeñas cosas. No estoy loco persiguiendo el negocio del millón de dólares ni la obra para figurar en el Museo del Prado. Son las cosas cotidianas, los pequeños actos de amor, el encuentro con amigos, buscar el placer en cada cosa. Ésa es la felicidad.

AGRADECIMIENTOS

Restaurante Oviedo. Beruti 2602. Tel.: 4821-3741.



Juan Carlos Pallarols

Resultado:
paladar negro
Es un hombre que ha viajado y ha sabido apreciar todas sus oportunidades. Aunque dice que prefiere la cocina sencilla, sabe distinguir la excelencia.

TERMÓMETRO GOURMET

REFERENCIAS

- **Paladar negro.** Ha probado hasta los míticos ortolán francés y seso de mono vivo.
- **Gourmand.** Es sólo cuestión de tiempo y de aumentar los viajes exploratorios.
- **Amateur con grandes posibilidades.** La actitud es la correcta. A veces, no entiende lo que come. Debe leer más.
- **Falta un golpe de horno.** Apegado a los mismos sabores de siempre. No distingue el buen punto del pescado.
- **No sale del pancho con coca.** No hay esperanzas. Se vanagloria de sus limitadas preferencias.

CALIFICACIÓN DE ENTREVISTADOS ANTERIORES

MAITENA
Resultado: paladar negro

JOAN M. SERRAT
Resultado: paladar azul

Maximiliano Guerra
Resultado: gourmand

Lino Patalano
Resultado: amateur con posibilidades

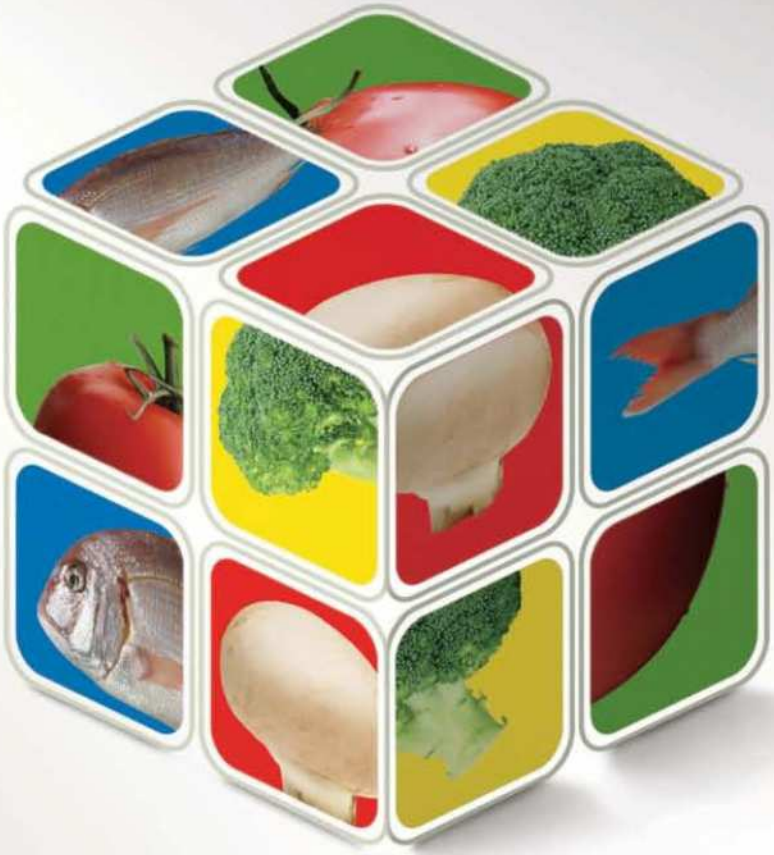
Cristina Banegas
Resultado: paladar negro

Fernando Peña
Resultado: gourmand

Pepe Cibrián Campoy
Resultado: amateur con posibilidades

Carlos Páez Vilaró
Resultado: amateur con posibilidades

Andy Cherniavsky
Resultado: gourmand

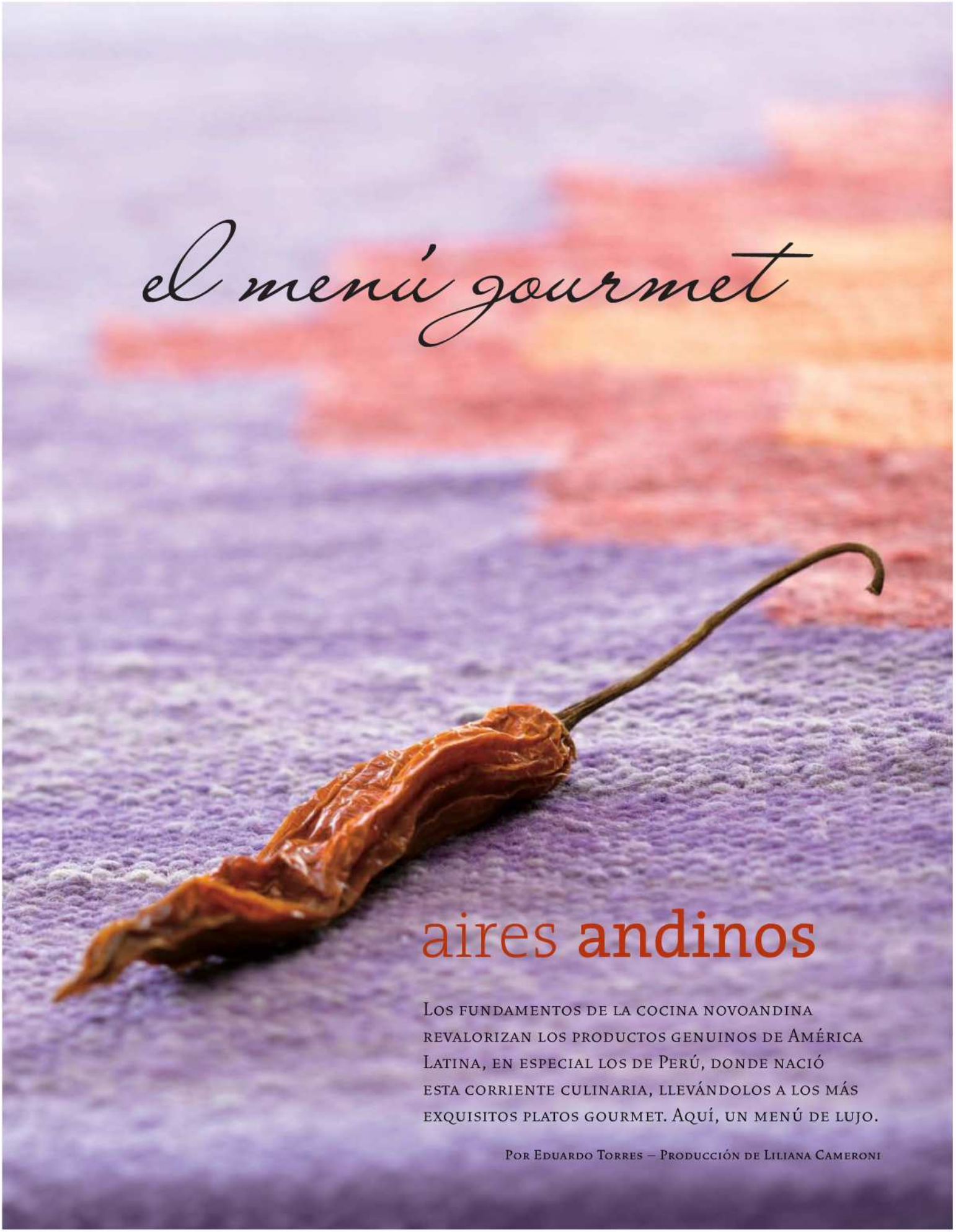


4 chefs, 4 ingredientes

martes y jueves 21:00 HS

Preparar 4 platos distintos con los mismos
4 ingredientes es un juego para nuestros chefs.

elgourmet.com



el menú gourmet

aires andinos

Los fundamentos de la cocina novoandina revalorizan los productos genuinos de América Latina, en especial los de Perú, donde nació esta corriente culinaria, llevándolos a los más exquisitos platos gourmet. Aquí, un menú de lujo.

Por Eduardo Torres – Producción de Liliana Cameroni

"**Revalorizo** los **ingredientes** y recetas **prehispánicos** del **continente** y los llevo a **platos** de la **alta cocina**. Y a eso, le **sumo productos locales**. Ése es el **espíritu** de la **cocina novoandina**"

María Soledad Mendoza

"Micha", como la conocen todos, maneja con maestría los ingredientes y recetas de su país, Perú. Formada en Le Cordon Blue de Lima, despliega todo su talento en la cocina de Mosoq.

ENTRADA

Napoleón de trucha ahumada, quesillo salteño, miel de caña y maracuyá

PLATO PRINCIPAL

anticucho de atún rojo, yuquitas crocantes, *chutney* de membrillo y cayote

POSTRE

panna cotta de algarrobina, sopa fría de mango, *tuille* de amaranto

ENTRADA

papitas rellenas de cordero patagónico con salsa huancaina, caviar dulce y picante de rocoto

PLATO PRINCIPAL

roulade de lomo y jamón de ciervo ahumado, reducción de Malbec, *risotto* de quinoa y setas del Sur

POSTRE

crème brûlée de hojas de coca

Soledad Mendoza
LE CORDON BLEU
1895
PARIS
CORDON BLEU PERU

Napoleón de trucha ahumada, quesillo salteño, miel de caña y maracuyá

INGREDIENTES

4 filetes de trucha ahumada

Para las galletas de masa filo

INGREDIENTES

200 g de masa filo
50 g de manteca clarificada

PROCEDIMIENTO

Pincele la masa filo con manteca clarificada y coloque otra capa de masa por encima, repita la operación dos veces más. Corte la masa en cuadrados de 7 x 7 cm y hornee a 180° C, hasta que tome color, por aproximadamente 10 minutos.

Para la salsa de miel de caña y maracuyá

INGREDIENTES

1 taza de pulpa de maracuyá
1/2 taza de miel de caña

PROCEDIMIENTO

Coloque los ingredientes en una olla a fuego medio y deje reducir aproximadamente por 25 minutos, hasta que tome punto. Reserve.

varios

- Queso salteño c/n
- Verdes para decorar

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque en un plato la galleta de masa filo. Encima, un trozo de queso salteño y sobre éste, la trucha ahumada. Luego, otra capa de masa filo, repitiendo la operación dos veces más, para finalizar con la galleta. Salsee con la miel de caña y maracuyá. Decore con verdes.

(Para 2)

"Propongo **abrir la mente a sabores nuevos**. En este plato, **mezclo productos** de distintas regiones y los presento **de manera elegante**. **Trucha** del Sur, **queso** salteño –en reemplazo del queso andino que se usa en mi país–, **masa filo**. Es una **versión desfragmentada** de un **antojito peruano**"

papitas rellenas de cordero patagónico con salsa *huancaina,* caviar dulce y picante de *rocoto*

Para las papas

INGREDIENTES

500 g de papas
1 huevo
• Agua c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Cocine las papas con cáscara en una olla con agua y sal. Una vez cocidas, retire y pele. Haga un puré, deje enfriar y luego amase las papas con un huevo, sal y pimienta. Reserve.

Para el relleno

INGREDIENTES

70 g de cebolla picada en *brunoise*
2 dientes de ajo
70 g de tomate *concassé*
300 g lomo de cordero molido a cuchillo
1/2 cdta de comino
1 cda de páprika
1 cda de ají amarillo molido
1 cdta de perejil fresco
1 cdta de cilantro fresco
• Sal y pimienta, a gusto

Varios

• Harina c/n
• Aceite neutro c/n
• *Mix* de verdes para decorar

PROCEDIMIENTO

Coloque un chorrito de aceite en una sartén mediana, dore la cebolla, agregue el ajo, el tomate *concassé* y la carne, y cocine por 3 minutos. Salpimiente. Agregue el comino, la páprika y el ají, y deje 1 minuto más. Por último, agregue el perejil y el cilantro finamente picados y retire del fuego.

ARMADO DE LAS PAPITAS

Con las manos enharinadas, tome una pequeña porción de papa, coloque en la palma de la mano y aplánela. Disponga un poco de relleno en el centro, doble y cierre presionando con los dedos, dándole forma ovalada. Pase por harina y fría hasta que estén doradas.

Para la salsa huancaina

INGREDIENTES

2 ajíes amarillo frescos
1/2 taza de leche fresca
1/4 de cebolla picada finamente
1/4 de diente de ajo picado finamente
150 g de queso fresco andino (sustituible por *ricotta*)
• Aceite c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque en una licuadora los ajíes y licuelos con la leche. Saltee la cebolla en aceite hasta que esté cocida, sin que tome color. Agregue el ajo a la procesadora, el queso en cubos, rectifique la sazón y licue agregando aceite hasta obtener una salsa cremosa.

Para el caviar dulce y picante de rocoto

INGREDIENTES

100 g de agua
100 ml de azúcar
100 g de rocoto cortado en *brunoise*

PROCEDIMIENTO

Coloque todos los ingredientes juntos en una cacerola a fuego moderado, hasta que se forme un almíbar. Deje reducir hasta que tome consistencia y brillo. Reserve.

PRESENTACIÓN

Decore un plato con la salsa huancaina. En el centro, disponga dos papas rellenas. Acompañe con el caviar dulce y picante de rocoto. Decore con *mix* de verdes.

(Para 4)

anticucho de atún rojo, yuquitas crocantes, *chutney* de membrillo y cayote

Para la marinada

INGREDIENTES

1 cda de puré de ají panca
1/2 cda de puré de ají mirasol molido
3/4 taza de vinagre de vino
1 cda de comino en polvo
1/2 cdta de orégano en polvo
400 g de atún rojo
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle en un bol los dos purés de ajíes, el vinagre, el comino y el orégano; salpimiente. Marine el atún en cubos de 4 x 4 cm una hora en la heladera.

Para el chutney de membrillo y cayote

INGREDIENTES

300 ml de vinagre de pera
100 g de azúcar rubia
1 ramita de canela
1 anís estrellado
3 semillas de cardamomo
3 clavos de olor
1/2 cdta de jengibre en polvo
120 g de membrillo
100 g de dulce de cayote
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hierva 10 minutos el vinagre, el azúcar y las especias, añada el membrillo y el cayote en cubitos. Salpimiente. Cocine a fuego lento, sin tapar, durante 25 minutos. Deje enfriar y reserve.

Para la mandioca frita

INGREDIENTES

500 g de mandioca

PROCEDIMIENTO

Corte la mandioca en bastones. Fría hasta que estén dorados y reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Selle el atún –sólo la parte externa– en aceite muy caliente. El interior debe quedar crudo. Arme *brochettes* y acompañe con la mandioca frita y el *chutney* de membrillo y cayote.
(Para 2)

"El *risotto* de quínoa es un plato típico de la cocina novoandina. En este caso, jugué también con ingredientes argentinos, como el Malbec, el ciervo ahumado y los hongos. Queda perfecto"

roulade de lomo y jamón de ciervo ahumado, reducción de Malbec, *risotto* de quínoa y hongos del Sur

Para el roulade de lomo

INGREDIENTES

400 g de lomo fino
100 g de jamón de ciervo ahumado
50 g de tocino
• Sal y pimienta negra, a gusto

PROCEDIMIENTO

Divida el lomo en dos porciones de 200 gramos y golpéelo con un martillo hasta conseguir un espesor de 1/2 centímetro. Coloque el jamón de ciervo y el tocino encima, condimente con sal y pimienta, enrolle y ate con hilo para mantener la forma. Selle el lomo en una sartén y termine la cocción en el horno.

Para el risotto

INGREDIENTES

50 g de manteca
1/2 *echalote*
2 tazas de quínoa cocida a punto (a partir de agua hirviendo, por 12 minutos)
1/4 taza de vino blanco
100 g de hongos del Sur hidratados
1/4 taza de fondo de ave (caldo de pollo)
1/4 taza de crema de leche
40 g de queso parmesano rallado
• Sal y pimienta blanca, a gusto

PROCEDIMIENTO

Coloque la mitad de la manteca en una cacerola, sude el *echalote* cortado en *brunoise*. Luego, agregue la quínoa y el vino blanco. Unos minutos después, incorpore los hongos hidratados y cortados en dos, agregue fondo de ave, mueva por unos minutos hasta que la preparación tome consistencia. Termine con crema de leche y el resto de manteca. Rectifique el sabor con sal y pimienta blanca, coloque la mitad del parmesano rallado dentro del *risotto* y reserve el resto para decorar.

Para la reducción de Malbec

INGREDIENTES

2 y 1/2 tazas de vino Malbec

PROCEDIMIENTO

Coloque el vino en una olla y deje reducir 3/4 partes. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Corte el *roulade* a la mitad del plato. Luego, con un aro redondo, de forma al *risotto* de quínoa al lado del *roulade*. Decore con la reducción de Malbec.
(Para 2)

panna cotta de algarrobina, sopa fría de mango, *tuille* de amaranto

G G

Para la panna cotta

INGREDIENTES

1 l de crema de leche
130 g de azúcar
3 cdas de miel de algarrobina
10 g de gelatina neutra

PROCEDIMIENTO

En una olla, cocine la crema, el azúcar y la miel de algarrobina. Remueva para que quede una crema fina. Mientras tanto, hidrate la gelatina. Cuando la crema rompa el hervor, retírela del fuego; luego de 1 minuto, agregue la gelatina y mezcle bien. Coloque en un molde y deje reposar en la heladera 3 horas antes de servir.

Para la sopa fría de mango

INGREDIENTES

1 taza de pulpa de mango
2 cdtas de azúcar
1/4 de limón

PROCEDIMIENTO

Licue la pulpa de mango, agregue el azúcar y el jugo de limón. Lleve a fuego en una cacerola para que se mezclen bien los sabores por 1 minuto. Enfríe y reserve en la heladera.

Para la tuille de amaranto

INGREDIENTES

125 g de jarabe de maíz
40 g de manteca
65 g de harina 0000
20 g de amaranto

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes en un bol, coloque una cucharada sobre una placa siliconada. Lleve al horno por 6 minutos a 180° C hasta que se tueste.

PRESENTACIÓN

Salsee el plato con la sopa de mango. Sirva la *panna cotta* en la *tuille* de amaranto. Decore con mango fresco y granos de amaranto.

(Para 4)

Comprá más de la línea Ariston entrando en
www.aristonchannel.com.ar

ARISTON

La nueva **Colección Experience Acero** tiene innovación en cada detalle.

Tal es el caso de los comandos **Light Touch** que le confieren una gran facilidad en el uso además de un diseño limpio y a la vanguardia tecnológica.

Y entre todas las funciones podés contar con la **Función Pane** que te permite preparar un crocante y delicioso pan o exquisitas medialunas en pocos minutos.

Ariston. Nuestras ideas. Tu hogar.

crème brûlée de hojas de coca

INGREDIENTES

100 ml de leche
1/2 chaucha de vainilla
10 hojas de coca
4 yemas
60 g de azúcar
200 g de crema de leche
4 cdas de azúcar rubia

PROCEDIMIENTO

En una olla coloque la leche, la chaucha de vainilla y las hojas de coca. Cocine a fuego medio, hasta que hierva. Apague el fuego, deje reposar durante 5 minutos para que la leche se aromatice.
En un bol, eche las yemas y el azúcar, bata hasta que la preparación se espese y tenga un color amarillo claro. Agregue la leche en la mezcla; y luego, la crema. Con un cucharón, distribuya la mezcla en moldes y cocine a baño María en el horno durante unos 40 minutos o hasta que esté firme. Retire y deje enfriar a temperatura ambiente por unos 15 minutos.
Distribuya bien el azúcar rubia encima de la *crème* y queme con un soplete hasta formar una capa crocante de caramelo.
(Para 2)

"En **Perú** hacemos muchos **tragos** con **hojas de coca**. Tienen un **sabor muy suave** y algo **amargo al final** que las vuelven muy **atractivas**. En general se usan **infusionadas**. Así las utilicé en este **postre** tan **clásico**"

AGRADECIMIENTOS

Mosoq. El Salvador 5800, esquina Carranza. Tel.: 4775-7974. Email: info@mosoq.com
Khana. Tejidos Nativos. www.khana.com.ar
Volf. Cabello 3617. Tel.: 4800-1348 / 4806-5203 volfpalermo@speedy.com.ar. www.volfonline.com.ar

Kaiseki®
SUSHI

Delivery Gourmet, un nuevo concepto en delivery.

Con una llamada convierta su casa en un sushibar

Tsunetaka Taira
sushiman

CHARCAS 4289
4833 - 7522 ROT.

WWW.KAISEKI.COM.AR
ENVIOS A TODA LA CAPITAL

Cocina latina en Buenos Aires

La oferta de platos de los distintos países del continente es variada y, en muchos casos, de excelente calidad. Si es amante de los sabores y colores de la cocina latinoamericana, siga las coordenadas.

Por Alejo Luna – Fotos de Javier Picerno

La incesante apertura de restaurantes y la permanente realización de eventos y festivales gastronómicos en los grandes hoteles y embajadas, como los más recientes dedicados a la cocina peruana, la chilena y a la cocina salvadoreña –aún ignota para estas tierras– muestran a las claras la avidez por conocer las identidades culinarias de cada rincón de Latinoamérica, desde México y el Caribe, hasta el extremo austral de Chile y la Argentina. A pesar de la cercanía, en la Reina del Plata es difícil encontrar propuestas gastronómicas de algunos de nuestros vecinos, como Paraguay. En cambio, Perú y México tienen infinidad de representantes. En este mapa, reflejaremos sólo una selección de la variada oferta de restaurantes latinos que se encuentran en la ciudad. Pero hay más.

Bolivia

La cocina boliviana tiene su reducto en las "picanterías" de Liniers. En **Rancho grande**, por ejemplo, doña Gertrudis Lara prepara una perfumadísima sopa *chairo*, un caldo que lleva trigo, *chuños*, papas, carne, arvejas, perejil, cilantro y hierbabuena. El barrio no es muy seguro, pero vale la pena correr el riesgo tomando ciertos recaudos.

Chile

Los Chilenos es casi el único lugar que permite disfrutar de las especialidades trasandinas. Aquí, los mariscos y pescados encabezan las preferencias, como el caldillo de congrio o los locos al *pil-pil*. También son excelentes las machas a la parmesana y el congrio al ajo oliva, exclusivo de la casa.

Uruguay

En **El Pobre Luis**, el célebre parrillero oriental Luis Acuña deleita a los amantes de la carne y las achuras con sus especialidades asadas a las brasas de leña y carbón. Acá no hay nada "marcado" (mucho menos las papas fritas), pero vale la pena esperar: como si se estuviera en Uruguay, sobre la parrilla "de hierros redondos" se preparan mollejas, chotos (tripa gorda de cordero envuelta en *crépinette* de cerdo), pamplonas (pruebe la de pollo rellena con queso, jamón, tomate, panceta y morrón), morcillas, chorizos de rueda, hígado y riñón a la tela y grandes chuletas de lomo con hueso de inmejorable calidad. Todo está organizado para que los platos lleguen bien calientes a la mesa. La otra pasión compartida, el fútbol, también tiene su santuario en El Pobre Luis. Las camisetas millonarias autografiadas por el Negro Astrada y Enzo Francescoli son sólo dos de una variadísima colección de casacas. Si va solo, siéntese en la barra... el espectáculo de la parrilla es impagable.

Brasil

A metros de la plaza Armenia, **Me leva Brasil** sirve los platos más representativos de la cocina popular brasilera. El acento *nordestino* de la carta está marcado por su dueña, María Silvana, oriunda de Fortaleza. En la cocina, se fríen *acarajé* en aceite de *dendê* y preparan *moqueca de peixe*, *bobô de camarão* y *casquinha de siri* como si estuvieran en una callecita de Salvador. También hay platos de otras regiones, como el *virado à paulista* y la infaltable *feijoada*, abundante y sustanciosa. Muchos elijen compartir varios platos, como *coxinhas*, *empanadinhas*, y frituras de pollo y mandioca, para acompañar las *caipirinhas* y jugos de frutas tropicales.

Perú

Acaso la cocina latinoamericana mejor representada en nuestra ciudad sea la peruana, que protagoniza un sostenido *boom*. Así lo confirman la apertura en Plaza San Martín de **Sipán** –que además es un pisco bar–, y **Ceviche**, que ya cumplió un año en Palermo. Aquí, todos los platos se elaboran a la vista. De entrada, hay una amplia variedad de causas, anticuchos , tiraditos y ceviches, que pueden pedirse de a uno o en una degustación de tres tipos. El de colas de langostinos y mero temperado sobre piedras calientes, es inolvidable. Entre los principales, junto a los platos de mariscos y pescados frescos, se incluyen los emblemáticos seco de cordero a la norteña con *tacu tacu*, lomo saltado o ají de gallina. También en **Osaka** la cocina peruana se fusiona con la japonesa, con resultados deslumbrantes. Y en **Zadvarie doc**, el talentoso chef limeño Hugo Zevallos Varas deleita con sus recetas de autor de inspiración peruana. Su *pachamanca* no se cocina con piedras

En la página anterior: Los Chilenos, único representante de ése país en Buenos aires. Un trago con los colores de la bandera de Colombia, en Gabo. En Cielito Lindo, buenos platos mexicanos. Y la auténtica parrilla uruguaya, en El Pobre Luis. Abajo, frutos del mar frescos y deliciosos en Ceviche.

mapa gourmet **CAPITAL FEDERAL**

tras los sabores **latinos**

Bolivia

Rancho grande - José León Suárez 182 – Liniers

Chile

Los Chilenos - Suipacha 1024 - Centro. Tel: 4328-3123

Cuba

Paladar Doña Fela - Av. Boedo 242 – Almagro. Tel: 4866-0397
Cuba mía - Salta 580 – Monserrat. Tel: 4382-1465 / 3427
La Casa del Habano - Thames 1920 – Palermo. Tel: 4776-8129

México

Frida Khalo - Ciudad de la Paz 3093 – Núñez. Tel: 4544-1927
Cielito lindo - El Salvador 4999 – Palermo. Tel: 4832-8054
Xalapa - El Salvador 4800 – Palermo. Tel: 4833-6102

Brasil

Me leva Brasil - Costa Rica 4488 – Palermo. Tel: 4832-4290

Perú

Ceviche - Costa Rica 5644 – Palermo. Tel: 4776-7373
Osaka - Soler 5608 – Palermo. Tel: 5608-4775
Zadvarie Doc- Uriarte 1423 – Palermo. Tel: 4831-2719
Sipán - Paraguay 624 Centro. Tel: 4315-0763
Mosoq - El Salvador 5800 – Palermo. Tel: 4775-7974
Moche - Nicaragua 5901 – Palermo. Tel: 4772-4160

Colombia

Antojito colombiano - Av. Córdoba 3883 – V. Crespo. Tel: 4867-6312
Gabo Colombian- Honduras 5719 – Palermo. Tel: 4778 1293

Uruguay

El Pobre Luis - Arribeños 2393 – Belgrano. Tel: 4780-5847

Cocinas diferentes

JOHNSON
AMOBLAMIENTOS

En Zadvarie doc, el talentoso chef limeño Hugo Zevallos Varas deleita con sus recetas de autor de inspiración peruana. En Osaka la cocina peruana se fusiona con la japonesa, con resultados deslumbrantes. Moche, con su carta elegante, ha logrado conquistar a comensalese de toda la ciudad.

calientes enterradas, como en la sierra del Perú, pero la olla de barro le confiere un sabor muy particular a este plato a base de carne adobada en *huacatay*, cilantro y hierbabuena, acompañada de papines, batata, habas y choclo. Reserve un lugarcito para el sutil *semifreddo* de algarrobina, pisco y dulce de *chiclayo* (nuestro cayote). La lista es interminable: el sobrio **Moche**, en la esquina de Nicaragua y Ravignani, o **Mosoq** ("algo nuevo", en quechua), inscripto en la arrolladora onda novoandina y con una interesantísima barra de tragos con el Martini como estrella principal. Y aún están por llegar muchos más, como el célebre **Astrid y Gastón**, del gran chef Gastón Acurio, que abrirá sus puertas hacia fin de año.

México

Ya hace varios años que la cocina mexicana se instaló en Buenos Aires. Uno de los pioneros fue **Frida Khalo**, en Núñez, de clima apacible y agradable ambientación. Los viernes y sábados, el trío Los Cáliz anima la velada con música centroamericana. Un imperdible: la veracruzana cochinita pibil con pasta de semillas de achiote elaborada en la casa. En Palermo Soho, **Cielito lindo**, de onda juvenil, se especializa en los tacos al pastor, el cordero a la Jalisco y el pollo al achiote, y **Xalapa** mantiene los clásicos de la cocina tradicional veracruzana y yucateca. Excelentes el guacamole con totopos, los tacos dorados, las enchiladas (la suiza es especialmente cremosa para atemperar el picor) y los frijoles negros refritos.

Colombia

Para conocer los sabores de Colombia, las opciones son el macondiano **Gabo Colombian**, en Palermo, donde se sirve un riquísimo ajiaco santafereño, una sopa con papa, pollo desmechado, alcaparras, arroz, crema de leche y choclo; o **Antojito colombiano**, en Villa Crespo. En este sencillo restaurante familiar, lo primero que atrae la atención es el inconfundible sonido del ballenato, que suena desde un DVD de Los Inquietos. Si se ama esta música, la mejor opción es venir los viernes y sábados, cuando se presentan artistas en vivo y después de unos antojitos rancheros, a base de jugo de maracuyá y tequila, el baile llega solo. La especialidad es la bandeja paisa, de origen antioqueño, con porotos colorados, arroz blanco, carne molida, huevo frito, palta, chicharrón de cerdo, chorizo y patacones.

Cuba

Paladar Doña Fela es un restaurante a puertas cerradas en el corazón de Almagro, aunque podría estar en cualquier calle de La Habana. Sólo los viernes y sábados por la noche, y con estricta reserva, el *barman* y cocinero Rupert Fernández y su esposa, Elena, responsable de la ambientación, invitan a disfrutar de un menú único que consta de cinco tradicionales platos de la cocina popular cubana. Pero si lo que más lo fascina de la cultura cubana es su pasión por el tabaco, en **La Casa del Habano** se cuida hasta el último detalle para el disfrute de este rito ancestral. Los platos cubanos que se sirven fueron pensados como acompañamiento para los fumadores.

Así, este panorama sólo pinta un fresco de la oferta de cocina latina en Buenos Aires. Pero sabemos que ésta crecerá, porque estos platos ya conquistaron nuestro paladar.

abre

media naranja

Ojos que no ven, cuidado que se siente.

Con los Paños de Microfibra de Media Naranja cuidás toda tu casa hasta el último detalle, hasta esos que son invisibles, pero se notan.
Porque la Microfibra de Media Naranja está compuesta de fibras sintéticas ultrafinas que atrapan la suciedad microscópica, sin acumular olores, sin residuos ni marcas y duran mucho más.

Cuidado superior para todas tus cosas

MUEBLES VIDRIOS MULTIUSO PISO TECNOLÓGICA

ALPARGATAS

www.brillasvos.com.ar

Smart Clean
LÍNEA PREMIUM

guía de **vinos**

Las últimas tendencias en el universo de los vinos en esta guía completa para todos los gustos y bolsillos. Para comprar con conocimiento.

Por Maco Lucioni

Vinos para **todos los días**

Santa Julia Sauvignon Blanc 2008

Bodega Familia Zuccardi

Santa Rosa, Mendoza, $ 15,60

Siguiendo por la senda de la innovación, algo bien característico de esta importante bodega mendocina, a partir de esta cosecha, el Sauvignon Blanc de la línea Santa Julia se presenta con un nuevo tipo de cierre: la tapa a rosca, una tendencia a la que se estan subiendo muchas bodegas argentinas, especialmente en sus líneas de vinos más jóvenes. Sus aromas van por el lado de la fruta tropical, como el mango, con otras que recuerdan al ananá y al damasco. Es refrescante, de buena acidez y persistencia media. Ideal para acompañar mariscos y todo tipo de comidas livianas.

Vinos para **paladares inquietos**

Gran Lurton Blanco 2007

Bodega Domaines Francois Lurton

Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, $ 60

Quizás uno de los vinos más originales que se hayan presentado en 2008. Se trata de un innovador *blend* blanco de alta gama que busca emular a los grandes cortes blancos de la zona del Friuli italiano. Con un 70% de Tocai Friulano, un 20% de Pinot Gris y el restante 10% de Chardonnay y Torrontés (fermentados y añejados en barrica por 6 meses), se logró un vino de vibrante y compleja aromática, con buenas notas frutales y estructura en boca.

AVE Malbec Rosé 2008

Bodega Proyecto Mas

Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, $ 25

A pesar de su corta trayectoria en el mercado vitivinícola argentino, los italianos de Proyecto Mas siguen sumando productos a su línea AVE. Siempre con la atenta mirada de Alberto Antonini, enólogo asesor que supervisa toda la producción, en este caso es un rosado de Malbec el que se suma a sus filas. Impacta desde un principio con un intenso y profundo color rosado, y un buen perfil aromático dominado por la fruta roja fresca y la mermelada de cerezas, es refrescante, de buena acidez y muy agradable de tomar. Como aperitivo, no falla.

Vivace Dolce Spumante

Bodega Freixenet

Gualtallary, Tupungato, Mendoza, $ 21

Los espumantes dulces no son moneda corriente en el mercado, sin embargo, en los últimos años varias son las bodegas que optaron por este tipo de producto, que tiene buenos adeptos, especialmente entre el público femenino. Freixenet acaba de presentar este espumante dulce elaborado 100% a partir de la variedad Moscatel de Alejandría, en el cual se destacan la calidad de sus burbujas y un marcado sabor de uva fresca característicos de los moscateles. De aromas melosos y de fruta madura, en la boca muestra buen dulzor y acidez que le aporta frescura. Por su precio, es una excelente opción para los que gustan de este tipo de vinos.

Vinos para ocasiones especiales

Cruzat Larrain Rosé 2005

Bodega Cruzat

Perdriel y Tupungato, Mendoza, $ 67

Los espumantes de esta bodega, elaborados por Pedro Rosell y Cristian Allamand, dieron que hablar desde el mismo momento en que se presentaron en el mercado, ponderándose de manera unánime su calidad. El *rosé* de la nueva cosecha, la 2005, que acaba de ver la luz, reafirma y confirma esa excelente impresión que causó cuando se lanzó. Se elabora con un 90% de Pinot Noir y el resto de Chardonnay, y en él predominan los nítidos aromas de cerezas y guindas, enmarcados por lo aportado por los 24 meses que descansa con sus levaduras. En la boca, muestra buen cuerpo y buena frescura. La relación precio-calidad lo convierte, además, en un imperdible.

Vinos de guarda

Fabre Montmayou Grand Vin 2005

Bodega Fabre Montmayou

Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza, $ 190

Si hay algo que identifica a los vinos de Hervé Joyaux Fabre, francés radicado hace ya varios años en Mendoza, es la elegancia, maximizada en su etiqueta *top*, el Fabre Montmayou Grand Vin. Su última cosecha es un *blend* con base de Malbec que se completa con algo de Cabernet y Merlot, que conjugadas dieron un vino de gran equilibrio en el cual, a pesar de sus largos 16 meses de descanso en barricas de roble, las notas de fruta y madera conviven de manera armónica. Elegancia y armonía en boca, con taninos firmes y maduros que aportan estructura y potencial de guarda, lo hacen un vino completo por donde se lo mire.

Felino Malbec 2007

Bodega Viña Cobos

Perdriel, La Consulta y Las Compuertas, Mendoza, $ 58

Toda la línea Nativo de Viña Cobos, compuesta por cuatro varietales, pasó a llamarse ahora Felino, a diferencia de antes, cuando cada varietal estaba representado por un animal diferente. El Malbec de la cosecha 2007, elaborado por Paul Hobbs, es un vino que entrega buenas notas de fruta, especias, con algo de grafito y regaliz, en el que la madera esta trabajada de manera más cuidada que en cosechas anteriores. En la boca, manifiesta todas las bondades a las que el Malbec nos tiene ya acostumbrados: taninos bien dulces y amables, con buena persistencia y un leve amargor final que le queda bien. Vale la pena probarlo.

Noemía Malbec 2006

Bodega Noemía

Mainqué, Río Negro, $ 575

Sin dudas, la cosecha 2006 es, probablemente, el mejor exponente del vino ícono de esta pequeña bodega patagónica que se haya presentado hasta el momento, confirmando la consistencia y el buen rumbo de este joven proyecto. Elaborado a partir de un pequeñísimo viñedo antiguo de tan sólo una hectárea y media, éste es el fiel reflejo de lo que un *terroir* excepcional puede brindar. Las notas florales y de fruta confitada están en perfecta armonía con lo que aporta una madera de calidad superior. En la boca, es firme, todavía algo joven, pero con un futuro incalculable. Su elevado precio es una lógica consecuencia de su escasez, ya que tan sólo unas pocas cajas quedan para el mercado interno.

vinos de **altura**

Enclavados en el corazón del valle de Pedernal, en San Juan, estos viñedos con larga historia producen uno de los mejores Malbec del mundo.

Por Facundo Di Genova (enviado especial a San Juan)

Estamos a 1300 metros de altura y por lo que se ve no existe la mínima posibilidad de que un vino cuyas uvas hayan crecido en este lugar maravilloso salga flojo, triste o enfermo, pues la amplitud térmica ronda los saludables 20 grados, el agua de riego es pura, el sol está más cerca que nunca y la cordillera de los Andes también, el granizo hace cosquillas, la humedad es mínima y el terreno no está saturado con ningún contaminante, todas condiciones excepcionales para el crecimiento puro y duro de la vid.

Un terreno como éste es el que empezó a trabajar el inmigrante italiano Santiago Graffigna en 1870, y es el mismo que hoy brinda buena parte de la línea premium de los vinos Graffigna, bodega en manos de Pernod Ricard, que plantea liderar el mercado de las exportaciones de vinos argentinos de lujo en tan sólo cinco años, como quedó claro en la convención que realizó la compañía de origen francés (que ya controla el vodka Absolut) en San Rafael, Mendoza.

Vale decir: a este valle sanjuanino no sólo Pernod le augura un futuro promisorio (también Peñaflor y Salentein), y es que no por nada Pedernal fue definido por el periodista sanjuanino Miguel Aliste, gran divulgador del vino en Cuyo, como "el mejor valle de la Argentina para hacer vinos", en tanto que uno de sus frutos principales, el Malbec Gran Reserva de Graffigna, elaborado por el enólogo Gerardo Danitz, fue señalado como uno de los mejores diez Malbec de la Argentina, según los paladares negros que reportan al *The New York Times*.

Al pie del valle, entre senderos de ripio que se bifurcan, se encuentra escondida entre olivares una casa centenaria, corte siglo XIX, en la que vive Juan Carlos Graffigna, tercera generación de una familia que suma medio millar de descendientes, muchos de los cuales siguen vinculados al vino, pero no a la marca: la bodega fue vendida a principios de los ochenta, pasó por Seagram y Diageo, y desde 2005 la controla Pernod.

Juan Carlos es un hombre de opiniones políticas polémicas, que por momentos rozan lo incorrecto, pero se destaca como muy buen anfitrión y un gran conversador: su conocimiento del valle es sorprendente. Aquí cosecha aceitunas y cría vacas, y es el papá de Milagros Graffigna, quien trabaja como guía en el museo que lleva su apellido, pegado a la bodega, en la ciudad de San Juan.

Milagros es la descendiente más joven que ha seguido vinculada con el vino, y la persona que más sabe sobre su tataraabuelo, aquel italiano que llegó a San Juan en 1870, en tiempos en que Sarmiento recién empezaba a pensar la revolución vinícola para todo Cuyo.

ceviche

COCINA PERUANA
SUSHI BAR NIKKEI

Costa Rica 5644, Palermo, Buenos Aires.
RESERVAS 4776-7373

PARKING - VIGILANCIA - TARJETAS DE CRÉDITO
LUNES A SÁBADO POR LA NOCHE

www.ceviche.com.ar

NIKKEI
COCINA JAPONESA
MADE IN PERU

TSUNAMI,
roll de quinoa con salmón
y queso philadelphia

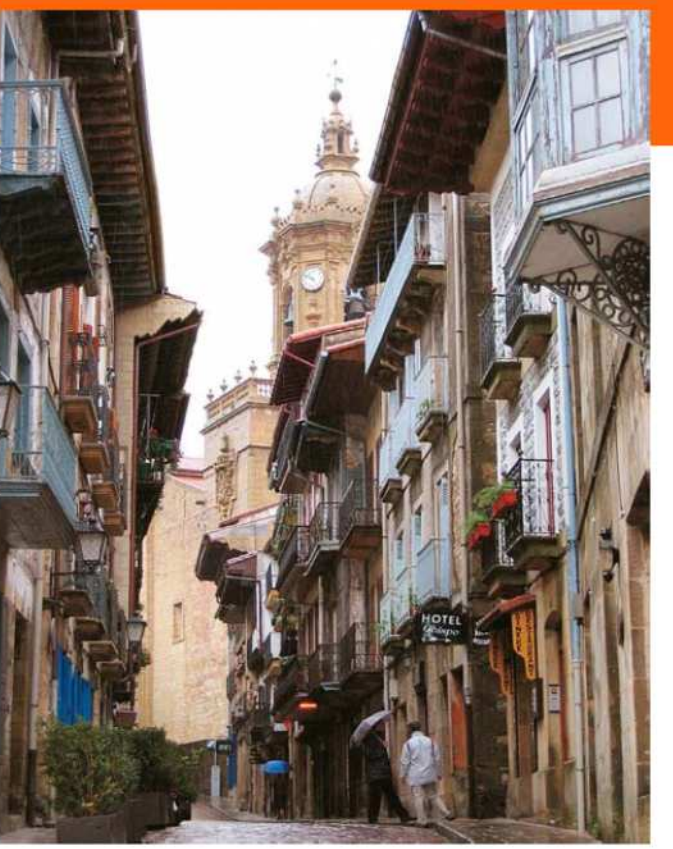
mini-d.com.ar

una vuelta por el País Vasco

Un raudo viaje por Guipúzcoa, Vizcaya y Álava revela la particular impronta de cada una de sus capitales: San Sebastián, Bilbao y Vitoria, tres ciudades para deleitarse con paisajes sublimes, arquitectura, historia y la excelsa cocina vasca.

Texto y fotos de Ana Schlimovich

Los famosos pinchos servidos en un bar de San Sebastián. Abajo, una pintada socialista contra la represión (significa "que se vayan") en las calles de Pasi Donibane. Derecha, Hondarribia, bajo la lluvia.



DATOS ÚTILES

- **Cómo llegar:** Iberia tiene vuelos directos a San Sebastián y Bilbao a partir de $ 8.500 aprox. www.iberia.com

San Sebastián-Donostia

Indicativo Telefónico: +(34) 943

- **Dónde dormir:** Silken Amara Plaza. Plaza Pío XII N° 7. Tel.: 46.46.00. www.hoteles-silken.com. / Pensión Buenavista. Paseo Cristóbal Balenciaga N° 42. Igeldo. Tel.: 21.06.00. www.pensionbuenavista.com. Acogedora casona antigua con nueve habitaciones exteriores. / Pensión Amaiur. 31 de Agosto N° 44. Tel.: 42.96.54. www.pensionamaiur.com. En el casco antiguo, la casa más antigua de la ciudad.
- **Dónde comer:** La Perla. Paseo de la Concha s/n. Tel.: 46.24.84. En la web: www.la-perla.net. Para ir de pinchos: Bar Martínez. 31 de Agosto N° 13. Tel.: 42.49.65./ Ormazabal Taberna. 31 de Agosto N° 22. Tel.: 42.99.07. / La Cepa. 31 de Agosto N° 7. Tel.: 42.63.94.
- **Lo mejor de la cocina vasca en Donostia:** Akelarre. De Pedro Subijana Reza. P° de Orcolaga N° 56. Tel.: 21.20.52. www.akelarre.net. Cocina moderna. / Arzak. De Juan Mari Arzak y Maite Espina. Av. Alcalde José Elosegi N° 273. Tel.: 27.84.65. www.arzak.es. Inmejorable el acordeón de patatas con marisco y la merluza con polvo de jamón. / Rekondo. De Txomin Rekondo Rementeria. Paseo de Igeldo N° 59. Tel.: 21.29.07. www.rekondo.com. Rekondo recomienda *txangurro* al horno, *txipirones* en su tinta, chuleta de buey y platos de caza. / Martín Berasategui. Loidi N° 4. Lasarte. Tel.: 36.64.71. www.martinberasategui.com.
- **Paseos y excursiones:** Kursaal. Av. de Zurriola N° 1. Tel.: 00.30.00. www.kursaal.com.es / Museo Chillida Leku. B° Jáuregui N° 66. Tel.: 33.60.06. www.eduardo-chillida.com. / Tren Txu-txu. Tel.: 45.11.60. Sale desde el Ayuntamiento, recorre en media hora la Concha, el Antiguo y el centro de San Sebastián/ Hondarribia, Irún, Pasaje San Pedro, Pasaje Donibane, Lezo. Encantadoras localidades medievales hacia la frontera con Francia.

Vitoria-Gasteiz

Indicativo Telefónico: +(34) 945

- **Dónde dormir:** Silken Ciudad de Vitoria. Portal de Castilla N° 8. Tel.: 14.11.00. E-mail: vitoria@hoteles-silken.com.
- **Dónde comer:** El Portalón. Correría N° 151. Tel.: 14.27.55. www.restauranteelportalon.com.
- **Paseos y excursiones:** Oficina de turismo de Vitoria. Parque de la Florida s/n. Tel.: 13.13.21. El Ayuntamiento presta bicicletas gratis por el día. / Artium. Centro-Museo Vasco de Arte Contemporáneo. Francia N° 24. www.artium.org. / Basílica de Armentia. Tel.: 13.96.51. Catedral de Santa María. Tel.: 25.51.35. / Plaza de los Fueros. Obra monumental de Chillida y Ganchegui.

San Sebastián

Más viajo y más confirmo que San Sebastián o Donostia, como se dice en la lengua euskadi, es una ciudad perfecta. Definamos perfecto: edificios construidos durante la *Belle Époque* que mantienen todo su esplendor; el silencio reinando en las calles y avenidas, ordenadamente transitadas, que sólo se disipa cuando el fuerte mar Cantábrico se abalanza sobre las barandas de los paseos costeros que contorneán la ciudad; cerros, islas y playas que se extienden con una prolijidad envidiable.

El buen ojo lo tuvo María Cristina, la mujer de Alfonso XII, quien cayó deslumbrada con este paisaje de tinte irlandés y comenzó a frecuentarlo verano tras verano, hasta convertirlo en un elitista destino balneario. San Sebastián es hoy una de las ciudades con mayor poder adquisitivo en España, y por sus parques, senderos costeros, galerías de arte a cielo abierto, y todo lo que se espera de una urbe perfecta, se pasean –un domingo por la tarde– familias elegantemente vestidas, muy elegantes. Eso sí, llueve y mucho –en toda la región del norte de España–, una nimiedad de la que nadie se atreve a quejarse.

Comenzar a recorrer la ciudad por el Kursaal, el lugar donde cada septiembre, desde 1999, se lleva a cabo el famoso festival de cine, es una buena forma de ingresar en esta región que parece otro país dentro de España. El edificio, construido sobre la Playa de la Zurriola, fue diseñado por Rafael Moneo, tiene la forma de dos rocas de cristal y su estilo moderno contrasta fuertemente con la ciudad. Para subrayar el concepto, Martín Berasategui, chef vanguardista de la nueva cocina vasca, lleva adelante el restaurante con su nombre dentro de este palacio de congresos y auditorio.

Las jornadas vascas alternan arte y buena mesa. Al mediodía, toca incursionar en La Perla, sobre la Playa de la Concha. Gazpacho a la esencia de cereza con *chutney* de langostino, mejillón, frutos secos y salsa americana; tosta de cangrejo y anchoas marinadas; chuletón

www.designsuites.com | reservas: [54.11] 51.99.74.65
'deSigN
SUITES
CALAFATE
ARGENTINA
d: www.lukinet.com.ar | f: Natasha Vigal
fusión
08
'deSigN
hotel + servicio + diseño

deshuesado con salsa de piquillos y crema de ajos; refrescante de mojito y una torrija de vainilla caramelizada, se dejan disfrutar con holgura junto con una privilegiada vista al mar.

Por la tarde, el Museo Chillida-Leku, a 10 kilómetros de San Sebastián. En las doce hectáreas de lo que fuera el caserío de Zabalaga, el filósofo-poeta-escultor-místico Eduardo Chillida (1924-2002) propone una gran obra al aire libre: su propio museo experimental en el que la restauración de sus parajes, habitaciones, cocinas y cuadras ha consistido en quitarlo todo, despojarlo de lo innecesario para que salga a la luz lo fundamental, tal como trabajó cada una de sus obras –que cambian permanentemente con la luz, el agua y el aire– repartidas sobre las ondulaciones de un césped impecable y la casona. Chillida también es el autor del *Peine del viento* –una ingeniosa y simplísima escultura lúdica que produjo junto a su colega, el arquitecto Ganchegui, en los años setenta, al pie del monte Igeldo, como regalo para su ciudad natal.

San Sebastián es hoy una de las ciudades con **mayor poder adquisitivo** en **España**. Una **urbe perfecta** con parques, **senderos costeros** y **arte a cielo abierto**.

La disco Bataplán, un clásico de la noche donostiarra. Una vista del Paseo de Salamanca, en San Sebastián. Un descanso junto al *Peine del viento*, fantástica obra del filósofo, poeta y escultor Eduardo Chillida.

El ocaso da el tiempo justo para subir a la cima del monte Igeldo, desde donde la ciudad perfecta –sí, definitivamente es perfecta, con el clima y todo– se luce a más no poder. La noche se dispone serena y afortunadamente estrellada, y las luces de la Parte Vieja alumbran a las "cuadrillas", los grupos de amigos que encaran una contundente ronda de pinchos –deliciosas miniaturas que combinan distintos ingredientes frescos, como las tapas–, acompañada de sucesivos vasos de refrescante *txacolí* –el vino blanco propio del País Vasco–. La vuelta durará hasta las 23, a lo sumo, porque es domingo y porque sobre las barras de los bares ya no quedan ni las vieiras gratinadas con bogavante, ni las gambas rebozadas, ni el bacalao con crema de mariscos.

Villa della Pasta

a partir del 17 de octubre, lunes y viernes 20 HS

Donato crea su propio paraíso de las pastas. Rellenas, secas, largas, saborizadas, al horno y artesanales. Con todos los secretos, tips y utensilios para aprender a disfrutar del típico plato italiano.

elgourmet.com

+ DATOS ÚTILES

Bilbao-Bizkaia

Indicativo telefónico: +(34) 944

▸ **Dónde dormir:** Gran Hotel Dómine Bilbao Silken. Alameda Mazarredo Nº 61. www.hoteles-silken.com/ghdb. Tel.: 25.33.00. Situado frente al Guggenheim y diseñado por Javier Mariscal. / Miró Hotel. Alameda Mazarredo Nº 77. Tel.: 946 61.18.80. www.mirohotelbilbao.com. Del modisto y diseñador Antonio Miró. / Carlton. Plaza Federico Moyúa Nº 2. Tel.: 16.22.00. Elegantísimo edificio de 1919, completamente reformado en 1994.

▸ **Dónde comer:** Lasa. Diputación Nº 3. Tel.: 24.01.03. Imperdibles las croquetas de hongos y el solomillito con cebolla confitada. / La Viña del Ensanche. Diputación Nº 10. Tel.: 15.56.15. Especialistas en jamones ibéricos. / El Globo. Diputación Nº 8. Tel.: 15.42.21. Su pincho de salmón marinado ganó el premio al mejor pincho de Bilbao. / Arriaga. Santa María Nº 13. Tel.: 16.56.70. Cocina vasca tradicional. Lo mejor de todo es servirse la sidra de la barrica.

▸ **Paseos y excursiones:** Museo Guggenheim. Av. Abandoibarra Nº 2. www.guggenheim-bilbao.es. / Bilbao *walking tours*. Tel.: 79.57.60. E-mail: informacion@bilbaoturismo.bilbao.net. / Teatro Arriaga. Plaza del Arriaga Nº 1. www.teatroarriaga.com/ Puente Colgante. www.puente-colgante.com. Inaugurado en 1893, es el puente trasbordador más antiguo del mundo. Enlaza Las Arenas con Portugalete.

Los viñedos de La Rioja Alavesa merecen una visita especial. Colores, aromas y el pueblo de Laguardia, que conserva su muralla medieval. Un encanto que invitan al disfrute.
La lluvia es una constante. En la foto, una tarde húmeda en Vitoria.

Vitoria

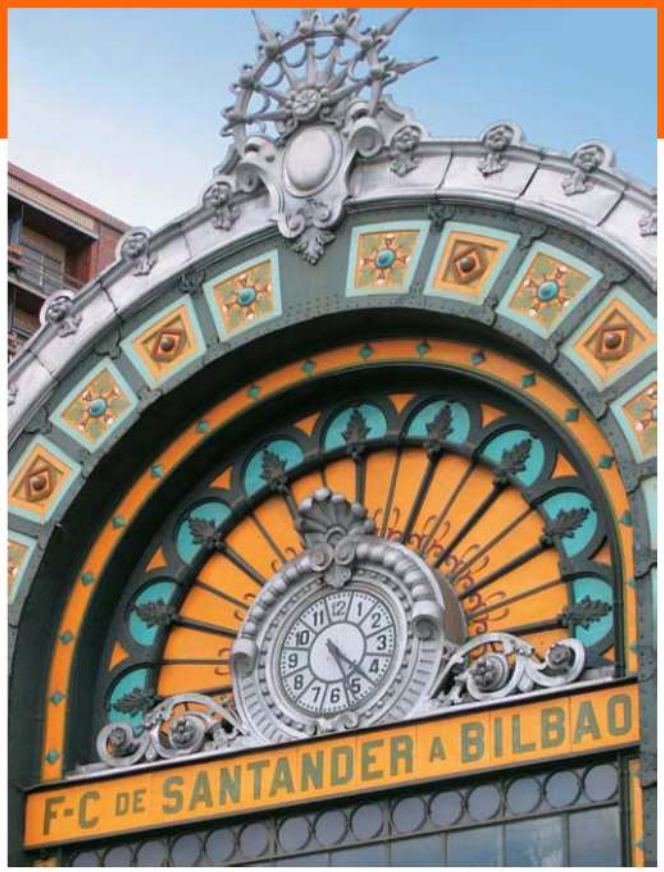
La capital del País Vasco, en plena Llanada Alavesa, a simple vista se adivina planificada hasta el último rincón. En ciertos aspectos, me recuerda a Camberra, la capital australiana, por su orden, sus espacios verdes, sus centros cívicos y deportivos que reflejan un concreto interés social por la calidad de vida.

Vitoria fue fundada en 1181 por el rey Sancho VI de Navarra, sobre una aldea preexistente llamada Gasteiz, una villa amurallada en defensa del reino de Navarra. Y guarda en su haber un importante casco histórico declarado, en 1987, conjunto monumental. Diferentes estilos arquitectónicos surgidos de los sucesivos ensanches del núcleo fundacional conviven en una especie de almendra medieval que abraza la colina de Gasteiz. Del trajín por la ciudad, conservo en la memoria la casa más estrecha de Vitoria, en Portal de Castilla Nº 1: una construcción de tres pisos de 1,50 metros de ancho; los basureros neumáticos que aspiran las bolsas de residuos –previamente separados por tipo– en todo el casco histórico y las conducen en forma subterránea hasta un depósito para su tratamiento; y... ya comienzan a entreverarse en mi memoria la Catedral de Santa María, el Palacio Escoriaza, el retablo de la Iglesia San Miguel, el Palacio Montehermoso y el de Villa Suso. No hay caso, a la historia, sobre todo cuando es larga, hay que andarle con calma, sorbito por sorbito, sino se vuelve una ensalada de edificios, fechas, nombres y estilos.

Así, medio mareada por los datos y las vueltas de la almendra gótica, derivo en la casa más antigua de Vitoria, El Portalón, una emblemática fonda del siglo XV donde Ian Sanchotena me espera con un *txiki-txiki*, un chupito de licor de naranja y ron con jugo de limón, antes de conducirme a una enorme mesa para deleitarme con un menú "estrecho y largo", como le llaman a la degustación de varios platos, con el destaque del arroz a la marinera con chipirones en su tinta y la ensalada de escabeche con bacalao, entre copas de vino Rioja.

Bilbao

Bilbao fue, desde el año 1300 y hasta el siglo XIX, la ciudad portuaria que manejaba toda la mercancía que entraba y salía de Europa. Luego, se transformó en un importante polo industrial, hasta que en los años ochenta, media Bilbao quedó bajo agua, acabando con la industria y saturando una crisis que llevaba más de una década. El cambio era inminente. Desde entonces, los perspicaces bilbaínos decidieron hacer de su lugar una ciudad más amable. Fue recuperada su Ría, la polución –que podía verse en cualquier prenda blanca al final del día– bajó a niveles normales, y el verde proliferó por sobre los caseríos coloridos que conforman esta villa de un millón 300.000 habitantes y, siguiendo la línea del bien, en el '97 cayó la bendición del Museo Guggenheim, cambiando el destino de Bilbao para siempre. Ubicado sobre la margen del río Nervión, la colosal obra de titanio y cristal del arquitecto Frank Gehry vende entradas con meses de anticipación. Esta apuesta futurista contagió a toda la margen del río y se filtró hasta debajo de la tierra. Obras de Santiago Calatrava –Puente de las Universidades y el Aeropuerto–, Norman



El **Museo Guggenheim**, sobre el río Nervión, en **Bilbao**, colosal obra de **titanio** y **cristal** del arquitecto **Frank Gehry**, vende entradas con **meses de anticipación**.

Desde una moderna estación de tren en Bilbao, una vista del prestigioso Museo Guggenheim.
A la derecha, la estación terminal del ferrocarril de Bilbao.
Abajo, el mercado de Ribera, en plena actividad.

Foster –el ultramoderno metro–, Federico Soriano y Dolores Palacios –Palacio de Congresos y de la Música–, conviven con la antigua Bilbao de las "Siete Calles", del teatro Arriaga y el Mercado de la Ribera, con la elegante Gran Vía, que va desde la Plaza Circular, pasando por la Plaza Moyúa –donde está el Hotel Carlton– hasta la del Sagrado Corazón.

Las sociedades gastronómicas

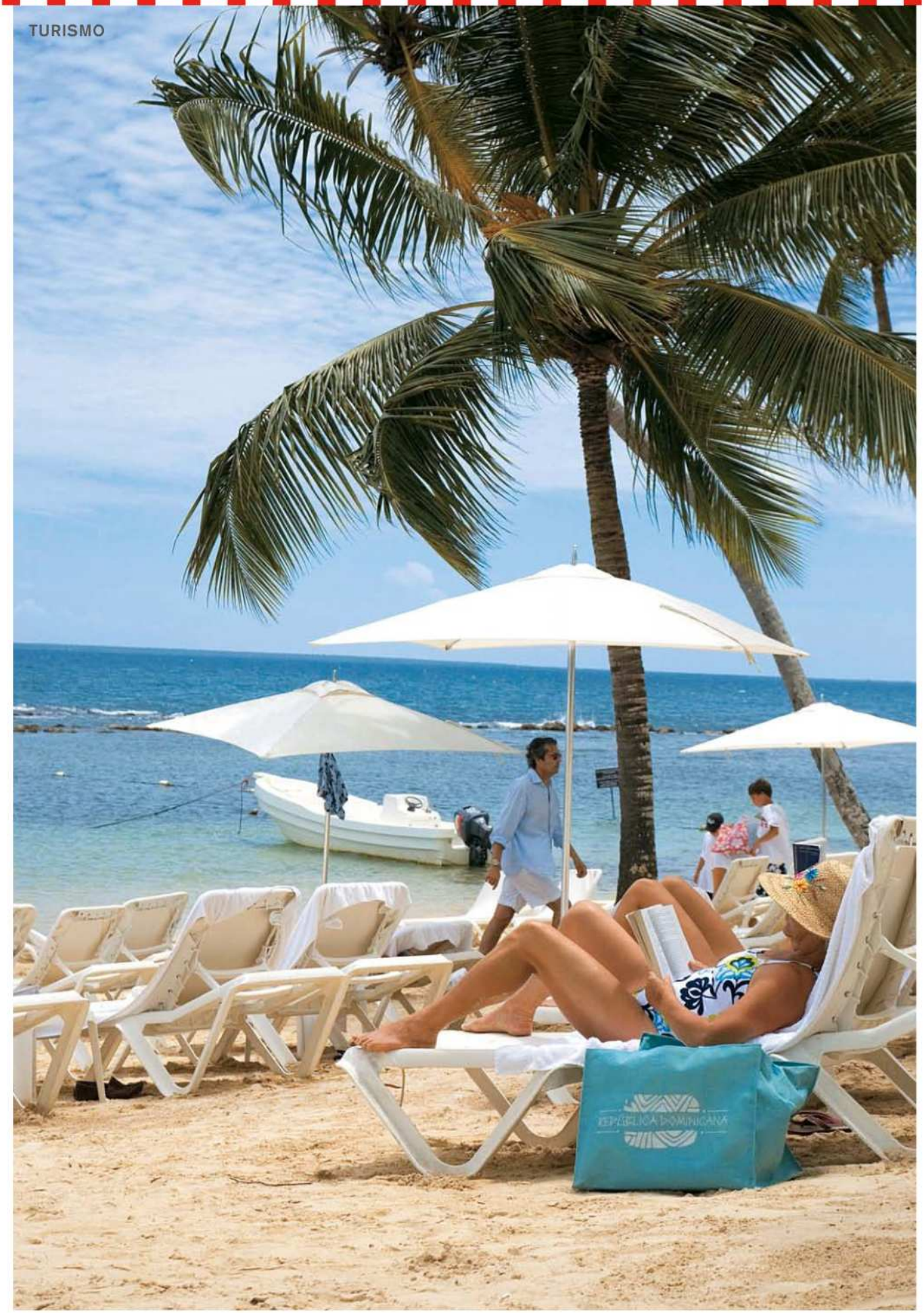
Consisten en grupos de veinte o treinta amigos, o socios de una sede, que desde hace un siglo se reúnen para hacer culto a la buena cocina y a la buena bebida. "Prohibido entrar mujeres" determinó un cartel en toda sociedad o *txoco*. Y aunque las reglas han cambiado un tanto, en el gran matriarcado que es el País Vasco las sociedades gastronómicas parecen ser el único reducto en donde el que manda es el hombre.

Los aromas de Laguardia

Sobre la cuenca del Ebro comienza la Rioja Alavesa, región prolífica en bienes enológicos. La pintoresca villa amurallada de Laguardia se deja recorrer en una hora. Calles angostas con piquillos colorados secándose a los lados de las ventanas, varios hombres pisoteando uvas dentro de una fosa y un subsuelo horadado por las bodegas o "cuevas" debajo de cada vivienda, impregnan la comarca de un aroma peculiar.

Calatrava y el vino

La bodega Ysios, diseñada por el arquitecto Santiago Calatrava, alberga más de 2.000 barricas de vino destinado a ser el más selecto del nuevo milenio. La magnífica obra está situada sobre la única meseta de La Rioja, que tiene una altitud de más de 480 metros sobre el nivel del mar. Las visitas son bienvenidas y la cata de vinos un muy buen plan. (www.domecqbodegas.com).


REPÚBLICA DOMINICANA

Punta Cana, la isla de los placeres

Todo parece confluir en este trozo de tierra o, mejor dicho, de arena, que se alza entre aguas turquesas que confirman la postal caribeña que acude a la mente cuando se piensa en vacaciones. Más de treinta resorts y todos los caprichos gastronómicos satisfechos en el instante si uno ha optado por el plan más conocido en estas tierras: el all inclusive, que garantiza el lujo y el relax.

Texto y fotos de Ana Schlimovich

El invento del siglo

Era la década del cincuenta cuando un campeón de water polo de Bélgica, Gérard Blitz, construyó un conjunto de cabañas con baños comunales frente a la playa, en la isla de Mallorca. Se trataba de un club. Los miembros tenían que pagar 300 francos para asociarse y 15.900 para pasar dos semanas en las cabañas. Era el inicio del Club Med.

Varios años más tarde, empresarios como John Issa, presidente de las cadenas Super Clubs de Jamaica, se inspiraron en el modelo creado por Blitz, que a esas alturas ya era una poderosa corporación francesa, para desarrollar lo que hoy conocemos como *resorts all inclusive*, o sea, centros vacacionales que incluyen todas las comidas y bebidas –muchos de ellos, hasta las alcohólicas–, además de actividades recreativas y deportivas por un precio prefijado.

El marco de localización para estos gigantes emprendimientos siempre siguió las mismas premisas: playas de ensueño en países casi siempre "exóticos" en los que la oferta complementaria para el ocio –restaurantes, actividades– fuera escasa. La playa y el hotel serían las principales atracciones, donde el turista tendría todo lo necesario para una estadía de puro placer, sin tener que preocuparse por resolver absolutamente nada. Ése es el gran acierto de los *all inclusive*, eximir al visitante de toda tarea engorrosa, como decidir qué visitar, cómo llegar y cuánto dejar de propina en el restaurante. El sistema *all inclusive* promete disfrute inmediato, de principio a fin.

Dime dónde te alojas y te diré quién eres

A diferencia de otros destinos, en los que sólo se vuelve al hotel para dormir, al Caribe dominicano se lo disfruta desde el *resort*. La variedad de complejos hoteleros se despliega como una paleta de colores, pasando por todas las tonalidades, y la clave radica justamente en elegir el más indicado para cada cual.

Tenemos, por ejemplo, el monumental complejo Cap Cana, cuyo principal inversor es la Organización Trump, una especie de ciudad privada con una marina que permite el amarre de más de quinientos yates, incluyendo aquéllos de más de 150 pies; tres campos de golf diseñados por Jack Nicklaus –ganador de los principales campeonatos de golf del mundo–, y hoteles como el Altabella Sanctuary Hotel & Spa.

Casa de Campo es otro destino exclusivo, el preferido por figuras internacionales, como Elizabeth Taylor, Bill Clinton, Carolina de Mónaco y Salma Hayek. Emplazado sobre la margen del mar Caribe, debe su buena fama en gran parte a –una vez más– las canchas de golf, diseñadas por Pete Dye. *Teeth of the Dog*, una de las tres canchas,

Réplicas medievales en Altos de Chavón, conocida también como Ciudad de los Artistas, donde se encuentra el Museo Arqueológico Nacional. El Punta Espada Golf Course, de 8 oyos, diseñado por Jack Nicklaus.

es la número uno en el ranking de la región del Caribe y ocupa el puesto 34 entre las cien mejores del mundo, según la revista *Golf Magazine*. Por otro lado, el chef neoyorquino Paul Scordino atrae la atención de visitantes y huéspedes con sus platos caribeños con toques mediterráneos en el restaurante El Pescador, con la playa El Caletón como escenario.

En otras áreas de la isla, el clima es más animado, en complejos como el Viva Wyndham, frecuentado mayormente por italianos y portugueses, el merengue se presenta a toda hora, aunque las ocasiones más divertidas suceden por las noches, en fiestas al aire libre donde el que no sabe dar un paso de esta danza sensual, aprende con facilidad si se deja guiar por los bailarines locales. Sunscape The Beach, Barceló Bávaro Palace, Oasis Canoa Resort y Bahía Príncipe son sólo algunos de los múltiples *megaresorts all inclusive* que propone República Dominicana para disfrutar sus playas sin tener que pensar en nada, todo ya fue resuelto con antecedencia por estas expertas cadenas hoteleras que le permiten al turista olvidarse de la existencia de la billetera durante su estadía.

La paradisíaca playa de Isla Saona, la más grande de las islas de República Dominicana.

El merengue se presenta a toda hora, aunque las ocasiones más divertidas suceden por las noches, en fiestas al aire libre, donde los turistas aprenden a bailar.

El más turquesa de los turquesas

Está en las mediaciones de la isla Saona y es propiedad exclusiva del mar Caribe. Saona es la más grande de las islas que pertenecen a República Dominicana, forma parte del Parque Nacional del Este y es sencillamente maravillosa. Además de su color de postal, atesora arrecifes de corales, una vasta diversidad de aves y reptiles, y una extensa zona de manglares que pueden recorrerse en barco. La máscara de *snorkel* es un accesorio obligado para investigar de cerca el fondo traslúcido de estas aguas cálidas. Mientras tanto, en suelo firme, un almuerzo frugal va siendo preparado, para ser degustado en la playa, debajo de los cocoteros, con la misma calma y paz con la que, minutos después, el bienaventurado visitante se instalará en una cómoda reposera, orientada al mar turquesa, y continuar soñando, despierto o dormido, como sea que prefiera disfrutar la isla de los placeres.

DATOS ÚTILES

Cómo llegar:

Punta Cana:

LAN realiza un vuelo directo por semana. Tarifas en económica desde US$ 1.245 (final) y en ejecutiva desde US$ 1979 final. Tel.: 0810-9999-LAN (526) - www.lan.com.

Paquetes LANTOURS

- Clásico en Bayahibe: 8 días con aéreos, traslados y alojamiento en Hotel Viva Wyndham (4 ★), all inclusive desde US$ 1765 finales.
- Premium en Punta Cana: 8 días con aéreos, traslados y alojamiento en Hotel Barceló Bávaro Palace (5 ★), all inclusive desde US$ 2.005.

Paquetes: de siete noches, incluyen aéreo y traslados, y son la forma más común y económica de viajar. Los operadores especializados son: All Seasons, Eurovip's, Iberojet, Julia Tours, Piamonte, Trayecto Uno y Clover.

Dónde dormir:

- Viva Wyndham Dominicus Palace: www.vivaresorts.com
- Sunscape The Beach: www.sunscaperesorts.com
- Barceló Bávaro Palace: www.barcelo.com
- Oasis Canoa: www.hotelesoasis.com
- Grand Bahía Príncipe: www.bahia-principe.com
- Casa de Campo La Romana: www.casadecampo.com

Paseos y excursiones:

- Isla Saona: con las aguas más cálidas y cristalinas, a una hora de barco de Bayahibe, donde se pueden ver miles de estrellas de mar.
- Altos del Chavón: se trata de un pueblo estilo medieval construido hace sólo treinta años. Comer en esta pintoresca ciudad, puede costar entre US$ 50 y US$ 100 el cubierto. Su iglesia, San Estanislao, es conocida por las bodas de celebridades, y por su anfiteatro han pasado Frank Sinatra, Sting y Julio Iglesias, entre otros.

Dijo **CLARIN:**
"Absurdo bien entendido."
"Son Laurel y Hardy, son una (des)pareja al borde del divorcio."

Dijo **LA NACIÓN:**
"El juego del doble discurso en escena."
"Enrique Federman vuelve a trabajar con la palabra y lo que no se dice, con dos actores espléndidos."
"Garzón y Vicente: Brillantes. Dos intérpretes muy sólidos, a los que le sobra tela para este desafío."

Dijo **NOTICIAS:**
"Prestidigitadores de la palabra."
"Dos artistas sólidos, que como prestidigitadores de la palabra dejan encandilado al espectador a través de una química escénica subyugante."

Gustavo **Garzón** Manuel **Vicente**

SOS VOS

Una comedia... absurda?

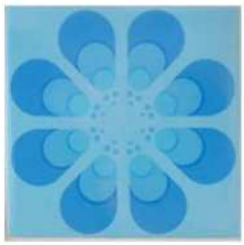
de Enrique Federman y Gustavo Garzón

Dirección **Enrique Federman**

viernes **a domingos -** teatro **picadilly**

Entradas en venta en el Teatro Picadilly,
Av. Corrientes 1524 o llamando al 4373-1900

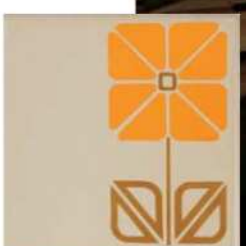
Es una producción DG MEDIOS & ESPECTACULOS



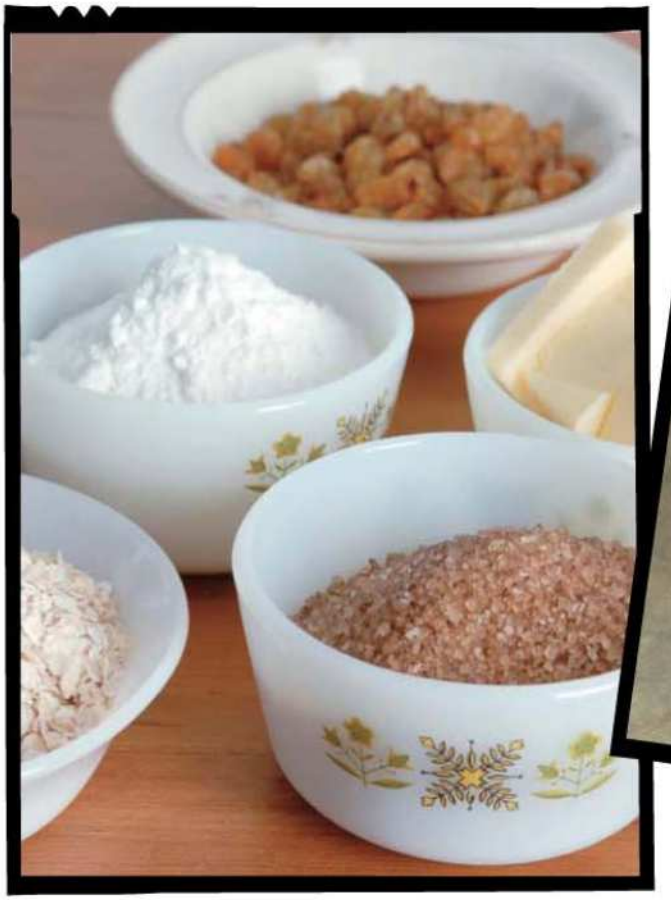
cookies con diseño

Guillermo Weiss es diseñador gráfico y le encanta cocinar para los que más quiere. En esta ocasión, prepara galletas de avena para compartir con amigos en una merienda ideal.

Fotos de Constanza Niscovolos



* Si quiere participar de esta sección, envíenos un mail a **correo@revista-elgourmet.com**. Estudiantes de Gastronomía y profesionales del rubro, abstenerse.



Abre la puerta de su casa de Colegiales –donde vive con Niceto, su gata– con una limonada espumosa en la mano. "Willy" tiene 28 años, es diseñador gráfico y, como tal, dice que es muy aplicado y detallista. Basta observar el orden impecable de cada ambiente para entender de lo que habla.

"Empecé a cocinar desde muy chico, cuando vivía con mi madre, pero como ella trabajaba todo el día, nos dividíamos las tareas de la casa con mi hermana. Se cae de maduro cuál me tocó".

Tiene un blog donde escribe y cuelga fotos de los platos que cocina, los lugares que le gustan y los discos que escucha. Cree que los platos salen mejor cuando se escucha música, por eso su máquina está repleta de listas de música que él administra según la receta.

Su educación gastronómica, cuenta, se forjó a base de televisión y libros de cocina. Le gusta mucho agasajar invitados, salir a comer afuera y descubrir lugares nuevos para recomendarlos, o llevar a la gente que quiere.

A la hora de cocinar, prefiere lo dulce porque le remite a situaciones felices, "para mí, la cocina es un lugar donde pasan cosas agradables, sin duda".

Está claro que para Guillermo lo más importante son los afectos, por eso quiso compartir con todos esta receta de *cookies* exquisitas.

<<Para mí, la cocina está necesariamente relacionada con un espacio donde pasan cosas agradables. Me encanta agasajar a mis amigos con buenos platos y bebidas>>

galletas de avena con pasas

INGREDIENTES

115 g de manteca
2 huevos
1 taza de azúcar morena
1 taza de harina
1 cdta de polvo de hornear
1 1/2 taza de avena
1 taza de pasas rubias
• Esencia de vainilla, a gusto
• *Mix* de especias dulces, a gusto

PROCEDIMIENTO

Precaliente el horno a 180° C.
En un bol, bata la manteca, los huevos y el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa. Agregue la esencia de vainilla y el *mix* de especias dulces. Incorpore la harina y el polvo de hornear, previamente cernidos. Luego, agregue la avena y, por último, las pasas. Mezcle y reserve en la heladera por 20 minutos.
Realice pequeñas bolitas con la masa, colóquelas prolijamente en una placa y aplaste cada una con los dedos, dejando suficiente espacio entre cada una.
Cocine por 10 minutos.
(Para 36 galletas)

ESTABLECIMIENTO GENERAL DE CAFÉ

TOSTAMOS DIARIAMENTE CAFÉS DE TODO EL MUNDO

EST. GENERAL DE CAFÉ

www.estcafe.com.ar *info@estcafe.com.ar*

0810-888-2233 (CAFE)

DEL 22 AL 24 DE AGOSTO SE REALIZÓ LA SEGUNDA EXPOELGOURMET.COM DE MÉXICO, UN EVENTO QUE VA EN CAMINO A CONVERTIRSE EN UNA TRADICIÓN ANUAL. EN ESTA OCASIÓN, 18.000 VISITANTES DE TODO EL PAÍS ACUDIERON AL CENTRO BANAMEX PARA DISFRUTAR AL MÁXIMO DE ESTA GRAN EXPOSICIÓN.

G expo elgourmet.com méxico 2008

La expoelgourmet.com es el espacio y momento único en el cual se reúne bajo un mismo techo a los amantes del buen vivir: **fieles seguidores** del canal, empresas que tienen productos o servicios dirigidos a este calificado público, y los infaltables y reconocidos chefs de la señal. Esta combinación dio lugar a tres intensos y completos días en el Centro Banamex en la Ciudad de México.

La muestra contó con una amplia gama de productos y servicios de reconocidas marcas de cafés, tés, panes, vinos, licores, tequilas, habanos, productos orgánicos, quesos, embutidos, productos gourmet, materia prima para alta repostería, chocolaterías; así como electrodomésticos, línea blanca, utensilios, copas, uniformes y la presencia de institutos gastronómicos.

Dentro del mismo salón, se encontraba el pabellón de bebidas alcohólicas. El visitante, al entrar, recibía una copa (patrocinadas por Guillesa Internacional/ Schott Zwiesel), con la que podía degustar los diferentes vinos en distintos *stands*. Hubo gran variedad de cepas y orígenes: blancos, tintos, rosados y espumantes, españoles, mexicanos, argentinos y chilenos. Cada *stand* ofrecía el asesoramiento de gente capacitada que explicaba las características del vino que se estaba probando. Enorme fue el entusiasmo del público, que demostró una gran aceptación hacia una bebida cuyo consumo crece en México a pasos vertiginosos. Hubo presencia, también, de tequilas y cervezas gourmet.

ACTIVIDADES GRATUITAS

Los dos salones de cata, con capacidad para cuarenta personas cada uno, estuvieron completos los tres días. Se realizaron catas y degustaciones de té, paté, vinos recomendados por reconocidos *sommeliers*, tequila, quesos... Los profesionales a cargo hicieron énfasis en el interés del público y la avidez por aprender.

También se dictaron cursos y charlas de los temas más variados. Oster, por ejemplo, patrocinó conferencias como: "Tipos de Cocción y sus beneficios ", así como "Tipos de batidos

CLASES DEMOSTRATIVAS

Los chefs que dictaron clases y participaron de la expo, fueron Narda Lepes, Donato De Santis, Iwao Komiyama, Paulino Cruz, Paulina Abascal, Alfonso Cadena, José Ramón Castillo y Alfredo Oropeza. Sus participaciones se desarrollaron en dos salones equipados con una moderna cocina, y dos pantallas que permitían ver de cerca las manos del chef y lo que estaba preparando. Éstas fueron interactivas, lo que permitió a la gente hacer sus consultas en el momento, charlar con los profesionales, sacarse fotos, lo que generó un clima muy ameno de conversación y aprendizaje.

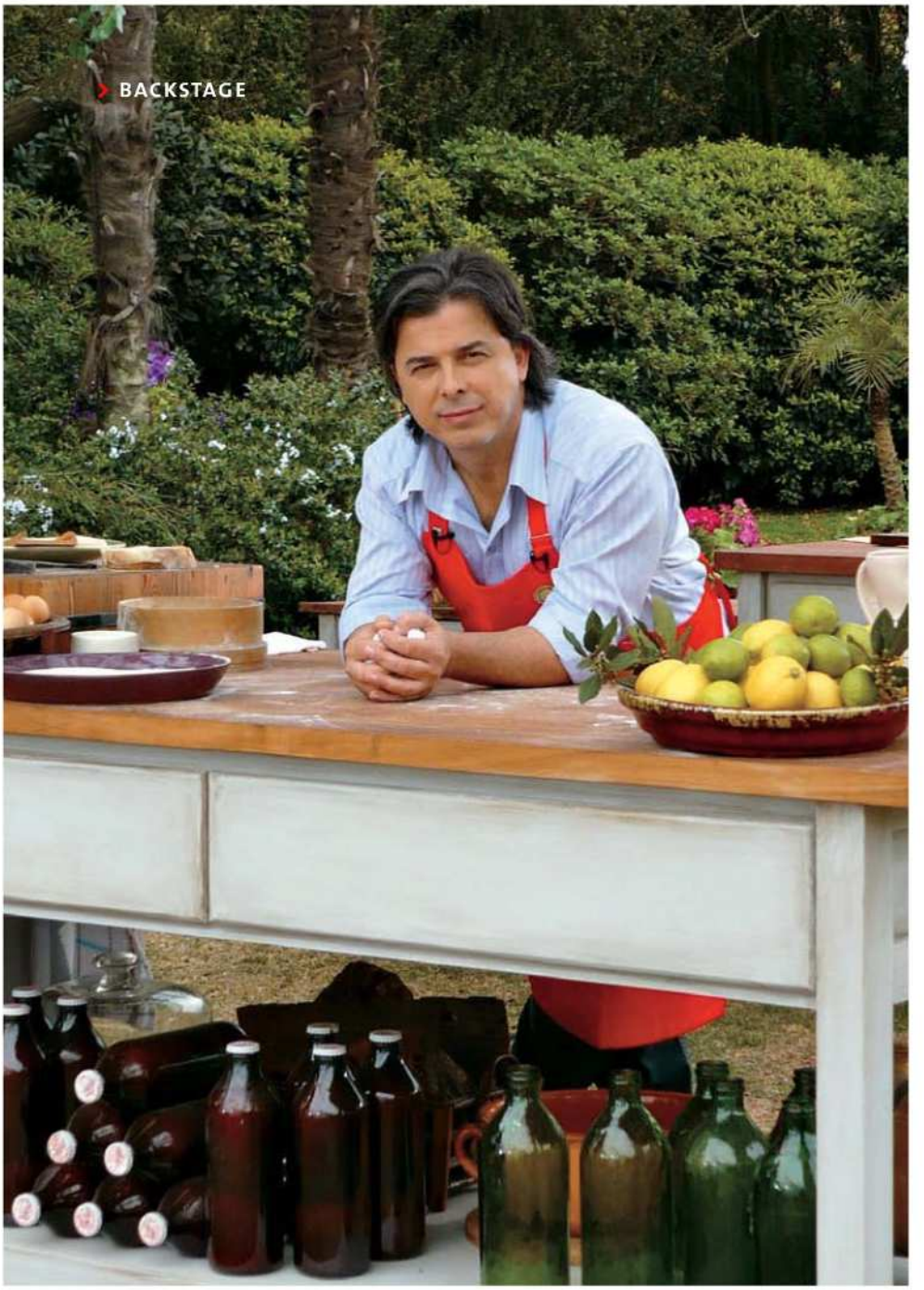
Paulina Abascal, la reconocida chef mexicana, firmó autógrafos con suma simpatía. Donato de Santis en plena acción. Narda Lepes, recibió un fuerte y caluroso aplauso del público que asistió a su charla. Iwao Komiyama y Paulino Cruz también participaron del evento con magistrales clases. José Ramón Castillo, concentrado en el armado de unos bombones, frente a una audiencia entusiasta.

EL CRECIMIENTO DE LA EXPOSICIÓN

"Ciudad de México es una gran metrópoli, tremendamente internacional, con diversas opciones de entretenimiento, así que tener tan buen resultado con la Expoelgourmet.com, con 18.000 visitantes, nos confirma como empresa el gusto y preferencia que muestra el público por el canal y sus conductores. Siempre hemos sabido que hay que entregar en vivo productos de la mejor calidad, para que la gente tenga lo que ven en pantalla: una gran experiencia del buen vivir, lo mejor de lo mejor. De hecho, frente a las expo cisiones que son competencia, quizá compartamos el entusiasmo y el buen servicio al público; claro que en *elgourmet.com* contamos con una ventaja: hacemos la única feria gastronómica que ofrece a los visitantes clases demostrativas con sus chefs favoritos de televisión, con comunicación en tiempo real entre alumnos y destacadas personalidades, como Paulino Cruz o Iwao Komiyama que, aunque son estrellas de televisión, interactúan sin esnobismos ni poses; al contrario, se hacen amigos de la señora, el estudiante de cocina o de la joven pareja de esposos, siempre atentos a sus preguntas, para tomarse una foto o firmar un autógrafo. Expoelgourmet. com está dirigida a todo el público, a la familia, chefs, estudiantes, restauranteros, amantes del buen vivir", precisó Elizabeth James, directora comercial de PRAMER S.C.A

Además, comentó: "En Pramer y la señal *elgourmet.com* estamos más que contentos con este evento, que cada vez estará mejor, porque los resultados lo expresan y porque siempre buscamos crecer, gracias a los correos que nos envían, el público es el que manda, el que dicta el camino; sus sugerencias y peticiones trazan la ruta sobre qué tipo de evento quieren. Por eso, los invito a revisar nuestra página: www.elgourmet.com. Agradezco también a Exposiciones GDP, S.A. de C.V. por participar en la organización", finalizó.

para pastelería". Editorial Planeta, por su parte, presentó el libro **Comer y Pasarla Bien,** de Narda Lepes, que firmó un sinnúmero de autógrafos. La chef Paulina Abascal ofreció una charla que tituló: "Tú también puedes cocinar deliciosos postres con SPLENDA, Endulzante Sin Calorías". La Academia Mexicana de Catadores de Tequila desarrolló la cata: "Conoce los aromas que conforman a las diferentes clases de tequila, aprende a distinguirlos y disfruta de esta bebida orgullosamente mexicana". Eurote, ofreció la presentación del "Fascinante mundo del té". Entre los vinos presentados, se destaca la cata de los argentinos, de la que participaron Bodegas Renacer y Finca Sophenia; de Australia, Bodega Yalumba; de Sudáfrica, Bodega Sairview. Chile estuvo presente con vinos de Bodega Via Wines. Entre los caldos españoles, se presentó el Abadal 5 Merlot, D.O. Pla de Bages. Otros patrocinadores también acompañaron a Expoelgourmet.com, como Miele (equipos de cocina para clases), Kitchen Aid, Fortessa (cubiertos) y Equichef (equipos industriales para cocinas back). ●



Villa della pasta

Luego de un reciente viaje por su país, el chef Donato De Santis presenta una nueva propuesta en la pantalla de *elgourmet.com*. Como buen italiano, Donato nos deleitará con su especialidad: las pastas. Y claro, nos revelará secretos, tips y todo lo necesario para disfrutar de este plato fundamental de la cocina.

¿Cómo será este nuevo ciclo en *elgourmet.com*?

Fantástico, hay una gran cantidad de personas involucradas. Desde el director, hasta el último técnico o asistente de producción gastronómica. El intento es hacer un excelente ciclo que pueda transmitir en toda su esencia el eje del programa: la pasta.

¿Cómo surgió la idea?

Fue el resultado de varias etapas naturales que se dieron en el ámbito de la señal. Participo como figura desde el inicio, en julio de 2000, así que a través de los varios ciclos que se hicieron, tocar el tema "pasta" fue inevitable. ¡Nos debíamos eso!

¿Qué significan las pastas a la gastronomía mundial?

Representan lo mismo que el fútbol a los deportes; quiero decir con esto que las pastas realmente alcanzaron al mercado mundial y están presentes, en sus varias formas e interpretaciones, en diferentes aspectos de la gastronomía.

¿Cuáles son las que más le agradan?

Me muero por las pastas artesanales, las que están preparadas totalmente a mano y con harina semolín, tipo los *orecchiette, cavatelli, maccaroni al ferro,* etc...

¿Hay muchas diferencias en la manera de comer pastas entre argentinos e italianos?

Definitivamente. Se debe al simple fenómeno de cambio de terruño y adaptación de las personas frente a la situación de migrar. Básicamente, encuentro diferencias en la cocción y el condimento. En Italia, la pasta se come religiosamente *al dente* para facilitar la digestión; y el condimento es, en general, bien fresco y variado: mucha verdura, frutos de mar, poca crema y poco queso.

¿Cuáles son los secretos para que la pasta salga siempre bien?

Materia prima, paciencia, atención, cuidado, cocción, condimento, momentos...

¿Seca o fresca, rellena? ¿Cuál prefiere?

Fresca, a veces me gusta rellena, pero siempre fresca.

¿Cuáles han sido las últimas tendencias para cocinar pastas?

Bueno... he visto a cocineros estratosféricos preparar pasta con el suero de *mozzarella*

"Las **pastas** son a la **gastronomía** lo mismo que el **fútbol** a los **deportes**. Están **presentes**, en sus varias formas, en **diferentes aspectos** de la **cocina mundial**"

y almidón de trigo inyectados en tubitos de plástico. Por el otro lado, un poco más terrenal, las últimas tendencias remiten a los sabores autóctonos (en Italia), servida en poca cantidades y con atrevimientos tales como cruzar las barreras entre lo dulce y lo salado, mezclar carne y pescado, entre otras.

¿Cuáles son los utensilios para elaborar pastas que se mostrarán en el programa?

Hay una gran variedad de instrumentos antiguos y modernos. Algunos, los fabriqué yo, otros los mandé a producir. Torquio, guitarra, mandolinas, fierritos, sellos, tablitas, sobadoras. Todos utensilios de mi taller que se verán junto a una colección de sal de diferentes países del mundo. Hasta ahora, tengo de más de cuarenta lugares. Eso también lo mostraré en el ciclo.

¿Han cambiado mucho las técnicas de preparación?

Digamos que a nivel artesanal, no tanto: excelente materia prima, manos y sabiduría. Si nos metemos dentro de la producción industrial, encontramos mejorías, como la calidad de la molienda del trigo, el perfeccionamiento de maquinarias que trabajan al vacío, máquinas extrudoras con cilindros teflonados, envasadoras automáticas de calidad superior y higiene, sólo por mencionar algunos cambios.

¿Cuál es su salsa favorita?

Una buena *arrabiata*: aceite de oliva extra virgen, ajo en fetas, peperoncino picante, perejil fresco y salsa de tomate... ¡mmm!

¿Cuáles son los vinos que mejor maridan con las pastas?

Casi todos, porque la pasta, según sus ingredientes o condimentos, es muy versátil. Los *sommeliers* se divierten mucho.

¿En qué restaurante del mundo comió las mejores pastas?

¡Mamma Maria! (mi casa en la Puglia). En segundo lugar, en lo de Don Alfonso Iaccarino, en la localidad de Santa Agata sui due Golfi, en la península Amalfitana, provincia de Napoli. ●

Villa della pasta
Lunes y viernes a las 20.00

cartas de lectores

Además de pedidos de suscripción y de números atrasados, nos llegan cartas de todo el país (¡gracias por su fidelidad!). No dejen de escribirnos a correo@revista-elgourmet.com o por carta a: Bartolomé Cruz 1528, Vicente López.

dulce saludo

Mi nombre es Viviana y sinceramente nunca había comprado la revista. Como soy fanática de la miel, una amiga que tiene la colección completa, me regaló ese número. Quedé sorprendida con la calidad. Excelentes todas las notas y las fotos. Los felicito y quiero que sepan que seré una nueva lectora desde ahora. Saludos. Un beso grande para todos.

Viviana Carminia
Capital Federal

Bienvenida, Viviana, nos alegra sumarla a nuestro club de fans. Nos gratifican mucho sus palabras.

fan a distancia

¡Qué tal! Escribo desde España, mi nombre es Alejandro, y junto con los alfajores y el dulce de leche le pido a mi familia que me mande la revista. La verdad es que me encanta coleccionarla y me hace sentir un poquito más cerca viendo notas de cocineros argentinos. Me encantó el menú de comida regional que salió en mayo. Un gran abrazo para todos, los saluda un fan desde Asturias.

Alejandro Onsari
Asturias, España

Nos alegra poder acercarlo un poquito más a su tierra, Alejandro. Muchas gracias por escribirnos.

tricks & tips lácteo

Revista *elgourmet.com*: necesito saber si me pueden ayudar. Quiero preparar el famoso postre "tres leches" y no encuentro uno de sus ingredientes: la leche evaporada. Les agradezco si pueden darme alguna receta para prepararla en casa. ¡Gracias!

Adrián Zsarfer
Capital Federal

Estimado Adrián: la leche evaporada se caracteriza por que se elimina entre un 50% y un 75% del agua que compone la leche. Si no la consigue en los hipermercados, puede elaborarla de manera casera, hirviendo a fuego lento leche hasta que el volumen se reduzca como mínimo en un 50%. El resultado no será el mismo porque quedará un poco más espesa que las industriales y de un color ligeramente amarillento, pero puede ser una buena opción. ¡Saludos!

hallazgo etílico

Hola, revista, ¿cómo andan? Me encantó el básico por cuatro de cervezas, muy buenas ideas para cocinar. La verdad es que no se me había ocurrido que la cerveza podía servir para cocinar.

Miguel Calerri
Córdoba Capital

Miguel: existe una amplia variedad de bebidas con las que se pueden realizar platos riquísimos, por ejemplo, con sidra, whisky, cognac, etc. Le recomendamos que consulte la páginas de las recetas gourmet de la edición número 39. ¡Anímese!

oxígeno

Soy Malena y quiero felicitarlos por la revista. ¿Es verdad que para que la palta no se oxide debo conservarla con el carozo?

Malena Urquiza
San Miguel, Buenos Aires

Hola, Malena: la palta se oscurece cuando entra en contacto con el oxígeno. Mantener el hueso en el fruto no impide que se oxide si parte de su carne queda expuesta al aire, sólo conservará la parte pegada al hueso. Para ralentizar el proceso de oxidación debe rociar la palta con limón, taparla con film, esto evitará que la carne tome contacto con el oxígeno y retardará su oxidación.

MILES DE VINOS,
UNA SOLA FORMA DE ENVIARLOS.

Para más información: 0810-2222-DHL (345)

WINEEXPRESS

DHL Wine Express es la manera más segura y eficiente de enviar sus botellas de vino dentro de la Argentina y al mundo.

- Embalaje de alta resistencia
- Servicio puerta a puerta*
- Asesoramiento sobre documentación
- Visibilidad de su envío
- Cajas para 2, 4, 6 y 12 botellas
- Estándares de calidad que sólo el líder mundial puede ofrecer

*: Trámites de aduana sujetos a reglamentación vigente del país de destino.

DHL EXPRESS

octubre en pantalla

La señal *elgourmet.com* ofrece muchas novedades en esta temporada. Nuevos programas, viajes, técnicas y todos los secretos de la buena vida.

ESTRENOS

villa della pasta

Luego de su viaje por Italia, el chef Donato De Santis llega con nuevas propuestas a la pantalla de *elgourmet.com*. Como buen italiano, nos deleitará con su especialidad: las pastas. Sus secretos y los tips para la preparación de cada una serán las características más importantes de este nuevo programa desarrollado en un ambiente distendido, al aire libre y en contacto con la naturaleza, bien al estilo Donato. Además, también se detendrá en los accesorios necesarios para la elaboración de las pastas de forma artesanal: fierrito de *basilicata*, bastidor, tablita de *gargatelli* y sellos, entre otros.

Lunes y viernes a las 20.00

Conduce: Donato de Santis

gran final desafío gourmet en busca del nuevo chef

El jueves 2 de octubre, los tres finalistas del concurso se someterán a la evaluación final. En esta ocasión, el jurado estará compuesto por un amplio grupo de chefs y productores de la señal. Se tendrá en cuenta el desempeño a lo largo del ciclo, la nota secreta otorgada por los tres jurados de la serie (Dolli Irigoyen, Osvaldo Gross y Christophe Krywonis) y su performance en la grabación del piloto realizado en el capítulo anterior. Una vez evaluadas todas las instancias, se les hará una devolución general y particular, y finalmente se dará el nombre del ganador, que tendrá la posibilidad de conducir un programa en 2009.

Jueves 2 de octubre a las 20.00. Repite el sábado 4 y el martes 7 a la misma hora.

Conduce: Emiliano Rella.

SIGUEN LOS CAPÍTULOS ESTRENO DE...

la ruta del Riesling

Patricio Tapia recorre la ruta del Riesling a través de Alemania, Francia y Austria, entrevistando a talentosos bodegueros y enólogos, para descubrir las tendencias vitivinícolas de estas zonas en donde la diversidad de vinos, aun tratándose de la misma cepa, es enorme. Un viaje exquisito.

Lunes y viernes a las 23.30

Conduce: Patricio Tapia.

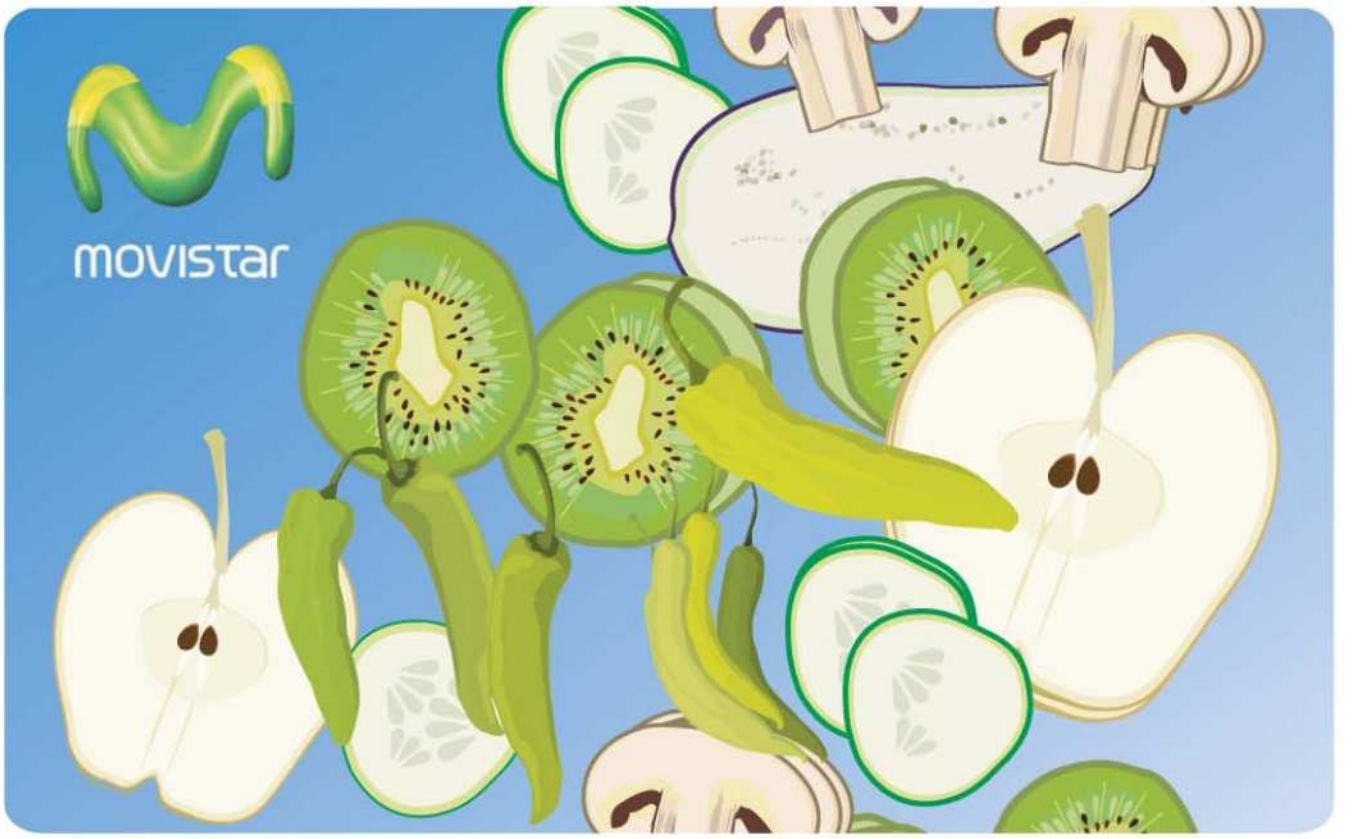
4 chefs, 4 ingredientes

En cada capítulo, cuatro chefs de la señal cocinan con cuatro ingredientes. Cada uno realiza una receta distinta con esos productos. También se brindarán datos y consejos para aprovechar al máximo todos sus potenciales.

Martes y jueves a las 21.00

Conducen: Donato de Santis, Christophe Krywonis, Borja Blázquez, Juliana López May, Máximo López May, Osvaldo Gross, Takehiro Ohno y Martín Rebaudino.

La Troupe
RESTAURANT-CAFE-CATERING
En el Restaurant La Troupe, una antigua caballeriza de Palermo, los mejores cortes de carnes argentinas se perfuman en su grill a las brasas y su horno de barro a leña de quebracho y se tranforman en exquisitos sabores con acento francés.
ESPECIALIDADES
Gigot de cordero
Chuleton de ternera
Ribs de cerdo.
La Troupe
ASADOR-CAFÉ
Abierto todos los días de 10 am a 1 am
designed by EGO PROMO
Jorge Newbery 1651. Cap, Fed. Reservas: 4772-9339 // 4773 8694 // www.restaurantlatroupe.com.ar


movistar

Textos: Elisabeth Checa

platos y vinos en el **NH Jousten**

En el NH Jousten, con tapas vanguardistas y un sabroso plato hispánico, poco frecuentado en Buenos Aires, presentamos los vinos de septiembre, la nueva línea Alta Vista línea Classic, compuesta por un Torrontés de Cafayate, un Cabernet Sauvignon y un Malbec, frescos y jugosos. Entre las tapas, maravillosas con el Torrontés, hubo vieras marinadas en lima y jengibre, *tartar* de atún blanco y puré de palta, raviol de agua de maíz y su relleno (muy al estilo Ferrán Adrià, que asesora en la gastronomía de los NH del mundo), y muselina de ave y gelatina de soja. La carrillera, esa carne de ternera súper tierna, extraída de la mandíbula del animal, en larga cocción, tradicional especialidad castellana, fue guisada en reducción del Cabernet Sauvignon Classic de Alta Vista y crema de ajos asados, al estilo alioli. De postre, *marquise* cocida de chocolate, *ganache* de vino Malbec. Estos armónicos acuerdos entre platos y vinos fueron celebrados por socios de toda la vida y muchos nuevos que descubrieron los goces festivos de estos encuentros del Club del Buen Beber.

en **octubre,** Flichman

Para recibir a los días y a las noches cálidas, en octubre los socios serán homenajeados con una caja muy especial: un *mix* de tres botellas de champañas de la cosecha 2008, como primicia para el Club del Buen Beber, y nueva etiqueta renovada de Finca Flichman. En la caja, también encontrarán tres vinos tintos sorpresa de la misma bodega, de una partida limitada de exportación. Seguimos disfrutando de exclusividades cuidadosamente seleccionadas para los amantes del buen beber.

Malbec: **mendocinos** versus **patagónicos**

Elisabeth Checa dirigió en el espléndido *petit* hotel donde funciona el Club del Progreso, en Buenos Aires, una cata a ciegas de cuatro Malbec, todos de la cosecha 2006. De los vinos catados, dos Malbec Reserva provenían de San Patricio del Chañar, Neuquén: Familia Shroeder y Bodega de Fin del mundo. Se sabe que en esa región, esta cepa alcanza características especiales en cuanto a color y aroma debido a la amplitud térmica del desierto patagónico. Los otros dos fueron de Luján de Cuyo –Lagarde– y de Agrelo, Saint Felicien de Catena Zapata. Este último salió primero en el ranking, los otros tres lo siguieron de cerca, absolutamente parejos. Suculentas tapas porteñas al estilo de los platos *vintage* de este restaurante acompañaron la degustación del emblemático varietal argentino.

elgourmet.com

suscríbase a El Club del Buen Beber

4778-5469
www.elgourmet.com
elclubdelbuenbeber@elgourmet.com

Charly´s Fondue

restaurant suizo

Atención: Lunes a sábado, de noche.
Lunes a viernes, al mediodia. Domingos, cerrado.
Seguridad - Tarjetas

Avda. del Libertador 15.900 - San Isidro - Tel.: 4747-4709

www.charliesfondueweb.com.ar

Mark's

DELI & COFFEE HOUSE

lunes a sábados 8.30 am a 9.30 pm
domingos y feriados 10.30 am a 9 pm

El Salvador 4701 (Palermo Viejo) / (011) 48.32.62.44
info@markscoffee.com / www.markscoffee.com

taller de chocolate

Espacio de formación y asesoramiento en chocolate y azúcar

Cursos Intensivos y Regulares

Docente: Bernardo Celaya

www.tallerdechocolate.com.ar
info@tallerdechocolate.com.ar
54 11 4326 3752 - 54 11 1550064703
Ciudad de Buenos Aires - Argentina

WOKINN DELIVERY

www.wokinn.com.ar

BARRIO NORTE
4779 2077

MICROCENTRO
5238 1965

PALERMO / BELGRANO
4772 4374

OTROMUNDO
ORGULLO ARGENTINO EN CERVEZAS

frutas con inspiración

Los chefs de la señal crean platos exquisitos que reúnen todo el sabor y la textura de las frutas de estación. Postres para sorprender.

JULIANA LÓPEZ MAY

Naturalmente Juliana
Lunes y miércoles 21.30

helado de banana con garrapiñada de avellanas y tizana de menta

Para los helados

INGREDIENTES

4 bananas maduras
1 k de frutillas
• Miel, a gusto
• Canela, a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte las bananas y las frutillas en rodajas parejas y lleve al freezer por 24 horas. Una vez congeladas, coloque la fruta en una licuadora y procese hasta conseguir una crema helada de bananas y frutillas. Condimente con la miel y la canela. Sirva.

Para la salsa de algarroba

INGREDIENTES

1/2 taza de algarroba
4 cdas de miel
• Agua fría o leche de soja c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes en un bol y reserve.

Para la garrapiñada

INGREDIENTES

250 g de avellanas
250 g de azúcar orgánica
250 ml de agua fría

PROCEDIMIENTO

Disponga las avellanas en una placa, en un horno medio por 15 minutos, y luego frótelas con un repasador para pelarlas. Coloque el azúcar junto con el agua en una olla profunda, para que las avellanas entren cómodas. Realice un almíbar punto bolita y agregue allí las avellanas hasta que el azúcar se caramelice y se cristalice. En ese momento, vuelque a una placa y deje enfriar.

Para el dulce de leche

INGREDIENTES

1/2 l de leche de almendras
300 g de azúcar orgánica
1/2 chaucha de vainilla

PROCEDIMIENTO

Coloque los ingredientes en una olla y lleve al fuego. Cocine hasta que tenga la consistencia deseada. Reserve.

Para la tizana

INGREDIENTES

1 estrella de anís
1 rama pequeña de canela
1 lima en cuartos
• Hojas de menta negra, a gusto
• Hojas de peperina, a gusto
• Hojas de hierbabuena, a gusto
• Agua hirviendo para infusionar c/n

Para los cubos de naranja

INGREDIENTES

• Jengibre rallado c/n
• Miel c/n
• Jugo de naranja c/n

PROCEDIMIENTO

Disuelva en el jugo de naranja, la miel y el jengibre rallado. Coloque en cubeteras y lleve al freezer hasta que estén completamente congelados. Por otro lado, ponga en una tetera grande las hojas de menta, el anís, la canela y la lima. Infusione en agua hirviendo por 10 minutos. Luego, cuele y deje enfriar. Sirva en vasos de vidrio los hielos y, por último, la tizana. Decore con las hojas de peperina y las de hierbabuena.
(Para 4)

NARDA LEPES

Narda, como en casa
Lunes y viernes a las 22.00
Gourmet Brasil
Miércoles a las 22.00

frutas especiadas con helado de crema

INGREDIENTES

1 limón
4 manzanas verdes
4 peras
3 clavos de olor
1 chile seco
1 anís estrellado
115 g de azúcar rubio
1 chaucha de vainilla
200 ml de agua
200 ml de vino blanco dulce
• Pimienta negra en grano, a gusto
• Pimienta rosa en grano, a gusto

radio taxi alo

Las 24 hs.
Los 365 días
del año

VIAJES PACTADOS

MENSAJERÍA PUERTA A PUERTA

TRASLADOS ESCOLARES

CHOFERES Y MÓVILES IDENTIFICADOS

VIAJE MÍNIMO, SIN ADICIONAL EN CAP. Y PROV.

Nextel - 556*4430

4855-0455 4857-1111

viaje alo seguro

Mes a mes, llegue a los
amantes del buen vivir
a través de estas páginas.
El medio más exclusivo
para fidelizar clientes,
lanzar nuevos productos
y ofrecer sus servicios
a nuestros lectores.

revista
elgourmet.com

Para comunicarse con nuestro
departamento comercial:
comercial@grupoq.com.ar ó al 4718-9400.

PROCEDIMIENTO

Ralle la cáscara de limón y reserve. Pele las manzanas y las peras, elimine el corazón y las semillas, y corte en gajos. Reserve en agua con jugo de limón. En una cacerola, disponga los clavos, las pimientas, el chile, el anís, la ralladura de limón, el azúcar, la vainilla y el agua. Cocine a fuego lento hasta formar un almíbar.

A mitad de la cocción, vierta el vino y termine la cocción. Incorpore la fruta y cocine a fuego suave durante 10 minutos más. Retire el chile.

Vino especiado

1/2 naranja
1/2 l de vino tinto
2 cdas de miel
1/2 chaucha de vainilla
1/2 rama de canela
1/2 anís estrellado
• Clavo de olor, a gusto
• Pimienta negra en grano, a gusto

Varios

1 limón
• Arándanos, a gusto
• Crema de leche, a gusto
• Helado de crema, a gusto

PROCEDIMIENTO

Raspe la cáscara de la naranja con la parte gruesa de un *zester*. En una cacerola, vierta el vino, la miel, la vainilla, la canela, el anís, el clavo de olor, la pimienta y la cáscara de naranja. Lleve a hervor.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato para postre, forme un colchón de arándanos, rocíe con un poco de almíbar, coloque los gajos de fruta. Decore con ralladura de limón. Acompañe con una *quenelle* de helado de crema y crema de leche batida.

(Para 4)

SUMITO ESTÉVEZ

Gourmet India
Martes y jueves 22.30

papillote de frutas

Para el caramelo de jengibre

INGREDIENTES

2 cdas de jengibre
1 taza de azúcar
1/4 taza de agua fría
3 cdas de jugo de limón
• Agua caliente c/n

PROCEDIMIENTO

Pele y pique el jengibre. Reserve. En una olla, coloque el azúcar, cubra con agua fría y cocine sin revolver. Cuando comience a hervir, agregue el jengibre y deje cocinar hasta obtener un caramelo color ámbar oscuro. Retire del fuego e incorpore el agua caliente y el jugo de limón, revolviendo con rapidez.

Para el papillote de frutas

INGREDIENTES

200 g de frutas de estación
2 cdas de jugo de limón
1 cdta de canela en polvo
• Caramelo de jengibre, a gusto
• Agua c/n
• Papel manteca

PROCEDIMIENTO

Corte la fruta en trozos pequeños, puede ser banana, mango, manzana, etc. Reserve en un bol con agua y limón. Coloque las frutas sobre papel manteca, espolvoree con canela en polvo y rocíe con el caramelo de jengibre. Cierre doblando los bordes, como si fuera una empanada. Lleve al horno a 250° C por unos minutos, hasta que el papel manteca se dore.

Para el helado

INGREDIENTES

1 cdta de canela
1/2 l de crema de leche
3 cdas de miel
4 yemas de huevo

PROCEDIMIENTO

En una olla, incorpore todos los ingredientes. Cocine a fuego bajo, revolviendo continuamente hasta que esté cocido, por unos 10 minutos. Coloque la mezcla en una máquina para hacer helados.

Para el almíbar de menta

INGREDIENTES

1/2 taza de menta
• Almíbar c/n

PROCEDIMIENTO

En una licuadora, coloque la menta con el almíbar ligero, licue y cuele. Reserve.

Varios

1 cdta de canela en polvo

PRESENTACIÓN

En un plato, sirva el *papillote* de frutas, abra el papel, agregue una bola de helado, rocíe con el almíbar de menta y espolvoree con canela en polvo.

(Para 4)

www G

encuentre estas y otras recetas en **www.elgourmet.com**

NUTRISUR

Un producto natural, elaborado con maíces seleccionados, ideal para preparar platos de alto contenido nutricional para toda la familia.

PEDRO PICCIAU - Chef

Obtuvo el 1º Premio Internacional de la Cocina Bolognesa, en Castel San Pietro Terme (Bologna, Italia) la recomienda en su restaurante.

RIVARA
Elabora y envasa para:
INPAL FOODS S.A.

Actualmente disponible en
Supermercados Mayorista
makro
Las 3 variedades en envases de 500 - 750 - y 1000 grs.

NUTRISUR

Info@nutrisur1.com
www.nutrisur1.com

programación elgourmet.com de **octubre**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
0.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	Ohno	Boulangerie II	Ohno	Ohno	Boulangerie II
1.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Método Gross	Un lugar en Mendoza
1.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Villa della pasta	Rescate Gourmet
2.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Gourmet India	Método Gross
2.30	La Ruta del Riesling	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	La Ruta del Riesling	La Ruta del Riesling	Notas de cata III
3.00	Rescate Gourmet	4 chefs, 4 ingredientes	Master sushi	4 chefs, 4 ingredientes	Rescate Gourmet	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
3.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Narda, como en casa	Club Buen Beber
4.00	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Villa della pasta	ABC Bajas Calorías	Master Sushi
4.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	Ohno	Boulangerie II	Ohno	Del Mediterráneo	Nueva cocina colombiana II
5.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Frutas de la Huerta	Gourmet Brasil
5.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Master sushi	Maridaje
6.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Gourmet India	Método Gross
6.30	La Ruta del Riesling	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	La Ruta del Riesling	La Ruta del Riesling	Notas de cata III
7.00							
7.30							
8.00	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
8.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	Ohno	Boulangerie II	Ohno	Ohno	Boulangerie II
9.00	Rescate Gourmet	4 chefs, 4 ingredientes	Master sushi	4 chefs, 4 ingredientes	Rescate Gourmet	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
9.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Narda, como en casa	Club Buen Beber
10.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Método Gross	Un lugar en Mendoza
10.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Villa della pasta	Rescate Gourmet
11.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Gourmet India	Método Gross
11.30	La Ruta del Riesling	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	La Ruta del Riesling	La Ruta del Riesling	Notas de cata III
12.00	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Villa della pasta	ABC Bajas Calorías	Master Sushi
12.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	Ohno	Boulangerie II	Ohno	Del Mediterráneo	Nueva cocina colombiana II
13.00	Rescate Gourmet	4 chefs, 4 ingredientes	Master sushi	4 chefs, 4 ingredientes	Rescate Gourmet	Frutas de la Huerta	Gourmet Brasil
13.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Master sushi	Maridaje
14.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
14.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Ohno	Boulangerie II
15.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
15.30	La Ruta del Riesling	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	La Ruta del Riesling	Narda, como en casa	Club Buen Beber
16.00	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Villa della pasta	Método Gross	Un lugar en Mendoza
16.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	Ohno	Boulangerie II	Ohno	Villa della pasta	Rescate Gourmet
17.00	Rescate Gourmet	4 chefs, 4 ingredientes	Master sushi	4 chefs, 4 ingredientes	Rescate Gourmet	Gourmet India	Método Gross
17.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	La Ruta del Riesling	Notas de cata III
18.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	ABC Bajas Calorías	Master Sushi
18.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Del Mediterráneo	Nueva cocina colombiana II
19.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Frutas de la Huerta	Gourmet Brasil
19.30	La Ruta del Riesling	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	La Ruta del Riesling	Master sushi	Maridaje
20.00	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Frutas de la Huerta	Desafío Gourmet	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
20.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	Ohno	Boulangerie II	Ohno	Ohno	Boulangerie II
21.00	Rescate Gourmet	4 chefs, 4 ingredientes	Master sushi	4 chefs, 4 ingredientes	Rescate Gourmet	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
21.30	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Club Buen Beber	Narda, como en casa	Club Buen Beber
22.00	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Gourmet Brasil	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Método Gross	Un lugar en Mendoza
22.30	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Gourmet India	Método Gross	Villa della pasta	Rescate Gourmet
23.00	Velero al Caribe	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Velero al Caribe	Gourmet India	Método Gross
23.30	La Ruta del Riesling	Notas de cata III	Maridaje	Notas de cata III	La Ruta del Riesling	La Ruta del Riesling	Notas de cata III

3 MEGAS A $44 POR MES
DURANTE 6 MESES.

0810.122.0200
WWW.FIBERTEL.COM.AR

FiberTel
El poder de Internet

PRODUCTO SUJETO A DISPONIBILIDAD GEOGRAFICA Y TECNICA. PROMOCION VALIDA PARA LOS PRODUCTOS FIBER 3M, SOLO PARA NUEVOS CLIENTES, DEL 01/10/2008 AL 31/10/2008 O HASTA AGOTAR STOCK DE 5000 MODEMS, LO QUE OCURRA PRIMERO. LA PROMOCION INCLUYE DICHO PRODUCTO CON UN ABONO DE $44 FINAL POR MES DURANTE 6 MESES. A PARTIR DEL 7MO MES CONSULTAR EL ABONO VIGENTE EN WWW.FIBERTEL.COM.AR. VER CONDICIONES, REQUISITOS DE CONTRATACION Y AREA DE COBERTURA DE LA PROMOCION PARA EL PRODUCTO FIBER 3M EN WWW.FIBERTEL.COM.AR. CABLEVISION S.A. – Y SUS EMPRESAS SUBSIDIARIAS - CUBA 2370 - CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES. CP 1428. CUIT 30-57365208-4.

HUNGRÍA, JULIO 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
MARIANA SEBESS
Distinguida con la
GRAN CRUZ DE ORO

FRANCIA, NOVIEMBRE 2007
IV° FESTIVAL INTERNATIONAL
DES ARTS GOURMANDS
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
CUARTO LUGAR

BRASIL, OCTUBRE 2007
SERVICIO NACIONAL DE
APRENDIZAJE (SENAC)
Adopta para sus 220 sedes en todo el país
los manuales de técnicas de Mausi Sebess

ESPAÑA, ABRIL 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
SUB-CAMPEÓN

FRANCIA, ENERO 2007
BOCUSE D´OR
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
REPRESENTÓ A LA ARGENTINA

MÉXICO, DICIEMBRE 2005
COPA AZTECA
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
PRIMER PUESTO

EE.UU., SETIEMBRE 2005
ANNUAL CULINARY SUPER
CHALLENGE TEAM COMPETITION
FABIÁN DI PAOLO
Profesional en Artes Culinarias IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

LUXEMBURGO, NOVIEMBRE 2002
CULINARY WORLD CUP,
FERNANDO ORMAZÁBAL, OMAR PIEDRABUENA
MARCELO MOREIRA, ALDO GUSTAVO VELÁZQUEZ
REPRESENTANDO A LA ARGENTINA
Profesionales egresados IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

NIVEL INTERNACIONAL
MAUSI SEBESS
GASTRONOMIA PROFESIONAL

No nos eligen por ser los más grandes.

Nos eligen y nos reconocen por ser los mejores.

MAUSI SEBESS
ARTES CULINARIAS

CHOCOLATERO / PANADERO / PASTELERO / COCINERO PROFESIONAL
PROFESIONAL EN ARTES CULINARIAS
UNICO EN LA CATEGORIA
DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com

Av Maipú 594 Vte. López, Buenos Aires, Argentina. Tel: (11) 4791-4355 y rotativas